

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023 ABERTO/PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2023024254

QUAI	ORC	DE INFORMAÇÕES
MODALIDADE	:	Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços - SRP
TIPO	:	Menor Preço por item
MODO DE DISPUTA	:	ABERTO
DATA E HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA	:	28/08/2023 às 09 horas (horario de Brasilia)
ENDEREÇO ELETRÔNICO	:	Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras/pt-br
CÓDIGO UASG	:	929779 – ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE ESCOLA DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE MELLO
FONTE DE RECURSOS		15520000202360; 15520000202361; 15520000202365 15520000202366; 15520000202367; 15000000000360 15000000000361; 15000000000365; 15000000000366 15000000000367
PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA	:	003.2900.12.306.1109.4461 003.2900.12.306.1109.4469
NATUREZA DE DESPESA	:	33.50.30
OBJETO	:	Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO, no segundo semestre de 2023.
EXCLUSIVA ME/EPP	:	*Licitação exclusiva para Microempresa e empresa de Pequeno Porte, nos itens com valores até R\$ 80.000,00, conforme previsto no art. 48, da Lei Complementar nº 147/2014.
DA DIVULGAÇÃO	:	The state of the s

PREGOEIRO DESIGNADO

: Francisca Leite da Silva Miranda

MEIOS DE CONTATO

E-mail: etisulfinanceiro@hotmail.com.br Fone: (63) 9 9111-0800 / 9 8102-2345



PREÂMBULO

A ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE ESCOLA DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE MELLO, com sede Rua 22, APM 05, S/N, Aureny III, Plano Diretor Sul, CEP: 77.062-072, CEP 77.062-160, em Palmas/TO, inscrita no CNPJ nº 09.620.313/0001-17, toma público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação para REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA UTILIZAÇÃO NA MERENDA ESCOLAR, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM, com o modo de disputa ABERTO, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 946, de 14 de janeiro de 2015, Decreto Municipal nº 1.955, de 13 de outubro de 2020, Resolução /CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, bem como a legislação complementar aplicável, no que couber e as exigências estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

Este Pregão será conduzido pela Pregoeira definida no quadro de informações e respectiva Equipe de Apoio, designados na Portaria nº 027, de 16 de agosto de 2022, conforme publicação no Diário Oficial do Município de Palmas, nº 3.043/2022.

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no quadro de informações, desde que não haja comunicação da Pregoeira em contrário.

- DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA, DOCUMENTOS E HABILITAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA.
- 1.1. O recebimento das propostas, envio dos documentos de habilitação, abertura e disputa de preços, será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço <u>www.qov.br/compras/pt-br</u>.
- 1.2. A abertura da sessão pública do PREGÃO ELETRÔNICO ocorrerá no dia 28 de agosto de 2023, às 09 horas, no site <u>www.gov.br/compras/pt-br</u>, nos termos das condições descritas neste Edital.

2. DO OBJETO

- 2.1. O objeto da presente licitação é o REGISTRO DE PREÇOS para futuras aquisições de gêneros alimenticios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas, no segundo semestre de 2023 conforme condições, quantidades e especificações descritas neste Edital e no Termo de Referência.
 - 2.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no site COMPRAS GOVERNAMENTAIS e as constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.
- 2.2. O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos através da Internet pelos endereços eletrônicos: www.gov.br/compras/pt-br e https://www.palmas.to.gov.br/portal/orgaos/secretaria-municipal-da-educacao/18/, \(\)



- A licitação será dividida em itens, conforme tabela do ANEXO I do edital, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 2.4. As informações administrativas e técnicas relativas a este Edital poderão ser obtidas junto ao Setor responsável pela Licitação pelos telefones: (63) 9 9111-0800 / 9 8102-2345.
- 2.5. Acompanham este Edital os seguintes Anexos:

Anexo I: Tabela de especificação do objeto:

Anexo II: Termo de Referência:

Anexo III: Modelo da Declaração Unificada:

Anexo IV: Modelo do Demonstrativo da Capacidade Econômica Financeira

Anexo V: Modelo Proposta

Anexo VI: Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo VII: Minuta do Termo de Contrato.

3. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE DISPUTA

- 3.1. O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as exigências quanto às especificações do objeto contidas neste Edital e seus Anexos.
- Será utilizado o modo de disputa "ABERTO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

- 4.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
 - 4.1.1.As impugnações ao Edital deverão ser dirigidas a pregoeira e protocolizadas em dias úteis, das 08 h às 17 h, no e-mail: etisulfinanceiro@hotmail.com.br
- 4.2. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 4.3. A pregoeira deverá decidir sobre a impugnação antes da abertura do certame.
- 4.4. Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do Edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização deste PREGÃO.

DA SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÕES/ ESCLARECIMENTOS

- 5.1. Os pedidos de esclarecimentos e questionamentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados à pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente no e-mail informado no preâmbulo deste edital.
- 5.Z. O pregoeiro respondera aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias uteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- 5.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema COMPRAS GOVERNAMENTAIS e vincularão os participantes e a administração.



6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 6.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.
 - 6.1.1.Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
- 6.2. As empresas não cadastradas no SICAF, que tiverem interesse em participar do presente PREGÃO, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação de acordo com as orientações que seguem nos Manuais do Sistema de Compras do Governo Federal, até o terceiro dia útil da data do recebimento das propostas.
- 6.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, de 07 de agosto de 2014.
- 6.4. Será vedada a participação de empresas:
 - 6.4.1. Proibidas de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 6.4.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 6.4.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 6.4.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 6.4.5. Que se encontrem sob falência, dissolução, recuperação judicial ou extrajudicial, exceto empresas com plano de recuperação acolhido judicialmente e empresas em recuperação extrajudicial, com plano de recuperação homologado judicialmente.
- 6.5. Como condição para participação neste Pregão, o licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
 - 6.5.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
 - 6.5,1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame.
 - 6.5.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
 - 6.5.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.
 - 6.5.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalicias.



- 6.5.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- 6.5.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho notumo, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição.
- 6.5.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 6.5.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal,
- 6.5.8. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 6.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

7. DO CREDENCIAMENTO

- 7.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 7.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sitio www.gov.br/compras/pt-br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira ICP Brasil.
- 7.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 7.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluida a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 7.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
 - 7.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 8.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.



- 8.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 8.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006.
- 8.5. Os preços e os produtos propostos são de exclusiva responsabilidade da licitante, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 8.6. Ao oferecer sua proposta no sistema eletrônico o licitante deverá observar, rigorosamente, a descrição dos itens e considerar as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, descrevendo, detalhadamente, as características do objeto cotado, informando em campo próprio:
 - 8.6.1. Valor unitário e total do item
 - 8.6.2. Marca
 - 8.6.3. Fabricante (se for o caso)
 - 8.6.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, indicando prazo de validade.
- 8.7. A validade da proposta será de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sua apresentação.
- 8.8. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, tributos, fretes e carretas, inclusive ICMS e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou da prestação de serviços, de forma que o objeto do certame não tenha ônus para a contratante.
- 8.9. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 8.10. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
- 8.11. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 8.12. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- A abertura da presente licitação der será em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
 - 9,2,1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.



- 9.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes,
- 9.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 9.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 9.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 9.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

9.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo unitário do item.

- 9.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 9.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 9.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,20 (vinte centavos).
- 9.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 9.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de DEZ MINUTOS e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois mínutos do período de duração da sessão pública.
- 9.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 9.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 9.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de tances, em prol da consecução do melhor preço.
- 9.14. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministerio da Economia.
 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
 - 9.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.



- 9.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 9.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sitio eletrônico utilizado para divulgação.
- 9.19. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666/1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

9.19.1. No país.

9.19.2. Por empresas brasileiras.

9.19.3. Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnología no País.

9.19.4. Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

- 9.20. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 9.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que teriha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
 - 9.21.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 9.21.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 10.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e á compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no paragrato único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 10.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 TCU Plenário) ou que apresentar preço manifestamente inexequível.



- 10.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos.
- 10.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 10.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
- 10.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 10.5.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes a proposta, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 10.5.2. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da solicitação.
 - 10.5.2.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
 - 10.5.2.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
 - 10.5.2.3. A avaliação acontecerá por meio do método sensorial, conforme Manual para aplicação dos testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do Ministério da Educação/FNDE. Para isso será utilizado o teste "dentro-fora", sendo este uma ferramenta decisória em controle de qualidade.
 - 10.5.2.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
 - 10.5.2.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
 - 10.5.2.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 02 (dois) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.



- Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 10.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- 10.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
 - 10.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar á subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
 - 10.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 10.9. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

11. DA HABILITAÇÃO

- 11.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) SICAF.
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta? ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc)
- c) Cadastro Nacional de Condenações Civeis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade adm/consultar requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos -CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU.
- 11.1.1. Para a consulta de licitantes- pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).
- 11.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu socio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 11.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências impeditivas indiretas, o gestor diligenciara para verificar se nouve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
 - 11.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
 - 11.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.



- 11.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 11.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 11.2. A documentação relativa à HABILITAÇÃO JURÍDICA consistirá em:
 - 11.2.1. No caso de empresário individual: <u>inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis</u>, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
 - 11.2.2. No caso de sociedade empresaria ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: <u>ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor,</u> devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede.
 - 11.2.3. Em se tratando de Microempreendedor Individual ME: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada á verificação da autenticidade no sitio: www.portaldoempreendedor.gov.br
- 11.3. A documentação relativa à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA consistirá em:
 - 11.3.1. Certidão negativa de pedido de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, referente à matriz e, quando for o caso, igualmente da filial licitante, em data não anterior a 90 (noventa) dias da abertura da sessão pública deste PREGÃO, se outro prazo não constar do documento.
 - 11.3.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, comprovando a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.
 - 11.3.2.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.
 - 11.3.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

LG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG = Ativo Total
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Lc = Ativo Circulante
Passivo Circulante

- 11.4. A documentação relativa à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA consistirá em:
 - 11.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ.



- 11.4.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de <u>Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União</u>, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda.
- 11.4.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicilio ou sede do licitante, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado.
- 11.4.4. Prova de regularidade para com a <u>Fazenda Municipal</u>, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado.
- 11.4.5. Certificado de Regularidade de Situação para com o <u>Fundo de Garantia de</u> Tempo de Serviço (FGTS).
- 11.4.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de <u>Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)</u>, nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.
 - 11.4.6.1. Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, desde que atendidos os demais requisitos do Edital, a empresa nesta condição será declarada habilitada sob condição de regularização da documentação no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual prazo, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do debito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
 - 11.4.6.2. A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cablveis.
- 11.5. A documentação relativa à DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA consistirá em:
 - 11.5.1. Alvará de Vigilância Sanitária, da sede da licitante.
- 11.6. Deverá apresentar ainda a DECLARAÇÃO UNIFICADA:
 - 11.6.1. Declaração Unificada conforme modelo. (ANEXO III)
- 11.7. A habilitação dos Licitantes será comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral no SICAF, desde que os documentos comprobatórios estejam validados e atualizados.
 - 11.7.1. O cadastro no SICAF, abrangente dos níveis indicados no art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 26 abril de 2018, PODERÁ SUBSTITUIR APENAS os documentos indicados nos subitens acima 11.2. Habilitação Jurídica, 11.3. Qualificação econômico-financeira e 11.4. Regularidade fiscal e trabalhista, sendo que os demais são obrigatórios a apresentação.
 - 11.7.2. Na hipótese dos documentos se encontrarem vencidos no referido sistema (SICAF) ou no CRC, o licitante convocado deverá encaminhar, com os demais, o documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvando o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.



- 11.7.3. Também poderão ser consultados os sitios oficiais emissores de certidões de regularidade fiscal e trabalhista, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.
- 11.8. Os documentos de que tratam os subitens anteriores serão analisados pela pregoeira e sua Equipe de Apoio quanto a sua conformidade com o solicitado neste Edital.
- 11.9. No julgamento da habilitação, a pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 11.10. O não atendimento das exigências constantes do item 10 deste Edital implicará a inabilitação do licitante.
- 11.11.Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

12. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA E ENVIO DOS DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO

- 12.1. Encerrada a etapa de lances, a pregoeira convocará o licitante detentor da melhor oferta, item a item ou um item por licitante, para que este anexe no sistema https://www.gov.br/compras/pt-br a PROPOSTA DE PREÇOS REALINHADA, em conformidade com o último lance ofertado. Para tanto, a pregoeira fará uso de a ferramenta "CONVOCAR ANEXO", devendo o licitante anexar o documento utilizando o link "ANEXAR" disponível apenas para o licitante/vencedor.
- 12.2. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 12.3. O licitante deverá anexar a Proposta de Preços Realinhada, num prazo de até 02 (duas) horas de efetivo funcionamento do órgão que está realizando a licitação, contados a partir da convocação.
- 12.4. Em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da proposta ajustada por meio do e-mail: etisulfinanceiro@hotmail.com.br, aos cuidados da pregoeira. Após o envio do e-mail, o responsável pelo envio deverá entrar em contato com a pregoeira para confirmar o recebimento do e-mail e do seu conteúdo. A pregoeira não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegado do emissor.
 - 12.4.1. A fim de aplicar o princípio da isonomía entre as licitantes, após transcorrido o prazo de 02 (duas) horas, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preço, sendo realizado, pela Pregoeira, o registro da não aceitação da proposta.
 - 12.4.1.1. Em caso de impossibilidade de atendimento ao prazo, o licitante deverá solicitar, dentro do prazo estipulado, via chat ou e-mail, promeção do mesmo.



- 12.4.2. É facultado a Pregoeira ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do processo desde a realização da sessão pública.
- 12.4.3. Se a proposta não for aceitável ou se a LICITANTE deixar de enviar a Proposta de Preços atualizada ou não atender às exigências habilitatórias, a Pregoeira DESCLASSIFICARÁ e examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.
- 12.5. A Pregoeira poderá solicitar ao licitante a prorrogação do prazo de validade da PROPOSTA por até 60 (sessenta) dias. Neste caso, tanto a solicitação quanto a aceitação serão formuladas por escrito, sendo facultado ao licitante recusar ou aceitar o pedido; entretanto, no caso de concordância, a PROPOSTA não poderá ser modificada.

13. DO ENCAMINHANDO DA DOCUMENTAÇÃO ORIGINAL

- 13.1. A documentação constante no item 11 DA HABILITAÇÃO, caso solicitada, deverá ser encaminhada com a proposta final, no prazo máximo de 02 (três) dias úteis, contados da solicitação da pregoeira no sistema eletrônico, no seguinte endereço: etisulfinanceiro@hotmail.com.br, aos cuidados da pregoeira responsável pelo certame.
- 13.2 Consideradas cumpridas todas as exigências do edital quanto à apresentação da documentação de habilitação e proposta final pelo licitante classificado em primeiro lugar, o pregoeiro o declarará vencedor.
- 13.3 Ocorrendo a inabilitação, o pregoeiro convocará o autor do segundo menor lance para apresentar sua documentação de habilitação e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou poderá revogar a licitação.

14. DOS RECURSOS

- 14.1. Declarado o vencedor a pregoeira abrirá prazo, durante o qual, qualquer licitante poderá de forma motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.
- 14.2. A falta de manifestação motivada quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito.
- 14.3. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
 - 14.3.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 14.4. Uma vez aceita e intenção de recurso será concedido o prezo de 63 (três) disa pora a apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para, querendo, apresentarem as contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 14.5. Os recursos e contrarrazões deverão ser manifestados exclusivamente por meio eletrônico via internet, no site: www.gov.br/compras/pt-br.



- O recurso contra decisão da Pregoeira não terá efeito suspensivo.
- 14.7, Decorridos os prazos para os recursos e contrarrazões, a Pregoeira terá até 5 (cinco) dias para:
 - Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido.
 - 14.7.2. Motivadamente, reconsiderar a decisão.
 - 14,7,3. Manter a decisão, encaminhando o recurso à autoridade competente.
- 14.8. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetiveis de aproveitamento.
- 14.9. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o processo licitatório para determinar a contratação.
- 14.10. Não havendo recurso, a Pregoeira adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento á autoridade superior para homologação.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
 - 15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
 - 15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
 - 15.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
 - 15.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 16.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 16.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.
- 16.3. A homologação do resultado desta licitação não obriga a Administração à aquisição do objeto licitado.



17. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

17.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 18.1. Homologada a presente licitação, será lavrado um documento denominado ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, antecedente ao Contrato de Compromisso de Fornecimento, que será publicado no Diário Oficial do Município de Palmas.
- 18.2. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua publicação.
- 18.3. Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão Gerenciador da Ata.
- 18.4. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão consultar o órgão gerenciador para manifestação sobre a possibilidade de adesão.
- 18.5. Após a autorização do órgão gerenciador e da contratada, o órgão não participante deve efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 18.6. As licitantes classificadas nos termos da presente licitação serão convocadas para, no prazo de 03 (três) dias, contados da data de convocação, assinar a Ata de Registro de Preços. O prazo para assinatura poderá ser prorrogado por uma única vez, por igual período, desde que solicitado por escrito pela adjudicatária durante seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 18.7. O não comparecimento da licitante no prazo estabelecido para a assinatura da Ata de Registro de Preços implicará na perda dos direitos pertinentes à contratação, sem prejuízo das sanções legalmente previstas.
- 18.8. É facultado à Administração, quando a convocada não assinar A Ata de Registro de Preços, no prazo e condições estabelecidas, convocar às licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas à primeira classificada, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação.

19. DA REVISÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 19.1. O gestor responsável pela Ata de Registro de Preços deverá acompanhar, periodicamente, os preços praticados no mercado para os objetos registrados, nas mesmas condições de fornecimento, podendo, para tanto, valer-se e pesquisa de preços ou de outro processo disponível.
- 19.2. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo auperveniente, ternar-se superior ao preço praticado no mercado, o gestor da Ata de Registro de Preços deverá convocar o fornecedor para uma negociação visando a redução de preços e a sua adequação ao praticado no mercado.
- Frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, desde que demonstre, comprovadamente, a inviabilidade da redução.



20. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

- Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem diassificado.
- A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 20,3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 20.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a Ata de Registro de Preços ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

21. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES NO REGISTRO DE PREÇOS

- 21.1. Órgão Gerenciador: O órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços será a Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral Eurídice Ferreira de Mello.
- 21.2. Órgãos Participantes: As Associações de Apoio às Escolas da Rede Municipal de Ensino a seguir são participantes e integram todo o procedimento licitatório e a Ata de Registro de Preços:

ITEM	NOME/ASSOCIAÇÃO			
 Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral Euridios de Mello 				
2	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Lucas Ruan Araújo Alves			
3	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Aurélio Buarque de Holanda			
4	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Estevão de Castro			
5	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Maria Júlia Amorim Soares Rodrígues			
6	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Maria Verônica Alves de Sousa			
7	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Rosemir Fernandes			
8	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Thiago Barbosa			

22. DO TERMO DE CONTRATO

- 22.1. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
- 22.2. O beneficiário da Ata de Registro de Preços (empresa vencedora do certame) terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinatura do Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação.
- 22.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato a Administração, sem prejuízo de aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e; feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

23. DO PAGAMENTO



- 23.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, devidamente assinada pelo fiscal designado pela Contratante, acompanhada da ordem de serviços (quando houver) e dos documentos comprobatórios da regularidade fiscal e trabalhista.
- 23.2. Os produtos deverão ser rigorosamente aqueles descritos na Nota de Empenho, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.
- 23.3. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, bem como a apresentação da Certidão do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, criada pela Lei nº 12.449/2011, após o recebimento definitivo do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento.
- 23.4. O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta.
- 23.5. É obrigatório que conste na Nota Fiscal o detalhamento de todos os impostos incidentes sobre os itens, de forma detalhada.

24. DAS PENALIDADES/SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 24.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
 - Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta.
 - 24.1.2, Não assinar a Ata de Registro de Preços.
 - 24.1.3. Apresentar documentação falsa.
 - 24.1.4. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.
 - 24.1.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto.
 - 24.1.6. Não mantiver a proposta.
 - 24.1.7. Cometer fraude fiscal.
 - 24.1.8. Comportar-se de modo inidôneo.
- 24.2. A CONTRATADA, durante a execução da Ata de Registro de Preços, poderá ser apenada com:
 - 24.2.1. Adverténcia.
 - 24.2.2. Multa.
 - 24.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal pelo prazo de até 02 (dois) anos.
 - 24.2.4. Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos.
 - 24.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir à Contratante pelos projuízos coucados.
- 24.3. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para Registro de Preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.



- 24.4. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o confuio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 24.5. Poderão ser aplicadas as seguintes multas, conforme a gravidade das infrações:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	3% sobre o valor do objeto contratado.
2	5% sobre o valor do objeto contratado.
3	7% sobre o valor do objeto contratado.
4	10% sobre o valor do objeto contratado.
5	10% sobre o valor total da Ata, mais 5% ao dia sobre o valor do objeto contratado.
6	30% sobre o valor do Produto a ser garantido, mais 2% ao dia por atraso sobre o valor do objeto contratado.
7	20% sobre o valor total da Ata.

24.5.1. Da classificação das infrações por gravidade (GRAU):

INFRAÇÃO	
DESCRIÇÃO DA GRAVIDADE OCORRIDA	GRAU
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, o fornecimento/entrega dos produtos.	5
Atrasar a entrega injustificadamente.	- 5
Entregar produto em desacordo com as especificações do edital e proposta sem motivo	.4
Entregar produto mal embalado ou com embalagem danificada e ou violada, por ocorrência.	3
Entregar produto com apresentação em desconformidade com a descrita no edital.	2
Der causa à inexecução total do objeto da Ata	7
AINDA DEIXAR DE:	
Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência.	1
Manter a documentação de habilitação afualizada; por item, por ocorrência.	- 1
Cumprir horário de entrega estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	- 4
Substituir os produtos.	6
Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência.	2

- 24.6. A somatória das multas previstas nas tabelas acima não poderá ultrapassar ao percentual de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da ata registrada com esse fornecedor.
- 24.7. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas á CONTRATADA.
- 24.8. Se os valores das faturas forem insuficientes, fica a contratada obrigada a recolher a importáncia devida no prazo de 30 (trinta) dias, contados da comunicação oficial.
- 24.9. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 24.10. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela contratada à contratante, este será encaminhado para inscrição em divida ativa.



- 24.11. As sanções administrativas serão aplicadas em procedimento administrativo autônomo, garantindo-se o contraditório e a ampla defesa à contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993.
- 24.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, a reincidência de transgressões por parte da contratante, levando em consideração todos os atos celebrados com a CONTRATANTE, bem como os danos causados à Administração, observando o principio da proporcionalidade e da razoabilidade.
- 24.13. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indicios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção), como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo, necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização PAR.
- 24.14. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo á Administração Pública nacional nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 24.15. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 24.16. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme art. 419 do Código Civil.
- 24.17. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

25. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

26. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

26.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexó a este Edital.

27. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

28. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1. Esta Licitação poderá ser revogada por interesse do órgão requisitante, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado e suficiente para justificar o ato, ou anulada por vicio ou legalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que a licitante tenha direito a qualquer indenização, obedecendo ao disposto no art. 49, da Lei 8.666/1993.



- 28.2. Qualquer modificação no presente Edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação, em qualquer fase da licitação a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar do mesmo, desde a realização da sessão pública.
- 28.3. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos em qualquer fase da licitação.
- 28.4. Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.
- A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto pela instituição requisitante.
- 28.6. Para fins de aplicação das Sanções Administrativas constantes no presente Edital; o lance é considerado proposta de preços.
- 28.7. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas, em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse do órgão requisitante, a finalidade e a segurança da contratação.
- 28.8. As Licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 28.9. A contratada não poderá subcontratar total ou parcialmente o fornecimento.

Palmas/TO, 10 de agosto de 2023.

Assinatura da Presidente da Associação



ANEXO I

TABELA DE ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 2023024254

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT
01	Abacaxi – Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor esabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para oconsumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica	Kg	3.130
02	que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Abóbora cabotian – Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	2.380
03	Açafrão, pó : (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto. Cheiroe aromas característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	412
04	Açúcar, cristal : (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	15.260
05	Adoçante: Líquido, embalagem original com 100ml, composto pelo edulcorante sucralose, extraído da cana-de-açúcar. Embalagem plástica, líquida transparente, em gotas. As matérias-primas sacarose, frutose e glicose não podem ser utilizadas na formulação desse produto alimentício. O produto deverá ser rotulado de acordo com aslegislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Frasco	50
06	Aveia em flocos finos: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Em porção de 30 g conter no máximo: 110kcal e 2,5g gordurastotais; no mínimo 4g de proteínas e 2,5g de fibra alimentar; não conter sódio nem açúcar simples e conter ferro. Embalagem contendo 500 gramas. Deve conter no rótulo identificação do produto e prazos de fabricação e validade. Não poderá conter em 100 g do produto mais que 550 mg de sódio e 5,5 g de gordura saturada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega;	Pct	210
07	Alface americana: De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço com peso de 350 g.	Maço/U nd	800
08	Alho, cru: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. A Embalagem deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 90 dias após data de empacotamento.	Kg	2.120
09	Arroz branco: tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, selada/lacrada, com identificação de peso. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 12 meses.	Pct	9.610
10	Banana nanica: Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho	Kg	3.550



	ACE DA ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA	DE MELLO	
	variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades,parasitas e materiais estranhos.		
11	Banana Prata: 1º qualidade, graúdas, em penca, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca e com maturação de	Kg	520
	70%.		
12	Batata inglesa: 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento, brotado, dano por praga, ferimento, defeito de polpa. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, despressidade da ede que abbet, tranha com praterial terranea que indicada ligando.	Kg	2.760
	desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.		
13	Beterraba crua: 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem ferimento, podridão ou passada, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de	Kg	2.375
	fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio einteiro.	Kg	2.373
14	Café, pó, torrado: Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados dos produtos; identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar	Pct	3.205
	da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas. Cacau em pó 100% alcalino: 1ª qualidade Produto obtido da massa das		
15	amêndoas de cacau, não contém glúten, cacau alcalino, Produto botto da massa das amêndoas de cacau, não contém glúten, cacau alcalino, Produto homogêneo, cor marrom escuro, aroma característico, sabor amargo. Armazenar e transportar em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores. Embalagem: primária – embalagem a resistente plástico, atóxico, limpo, não violado, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto, rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 200 g.	Pct	215
16	Caju, polpa congelada: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: à (- 18°C). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	Kg	500
17	Carne bovina, acém, moída: Fresca, limpa, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Deverá conter no máximo 10% de gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e	Kg	8.886
	data de validade, sendo esta de 3 diasa partir da data de entrega.		
18	Carne bovina, acém pedaços: Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no		
	mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega. Carne bovina – fígado fresco: Produto extralimpo, sem aparas, sem osso,	Kg	10.453
19	sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 10% de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico,limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da datade entrega.	Kg	4.640
20	Carne bovina – músculo: Em pedaços, Fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos.		



	ACE DA ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE MELLO				
	Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	910		
21	Carne Suína, corte lombo: Carne suína magra, lombo resfriada ou congelado, inspecionada na origem, em peça, desossado. O corte deverá estar limpo, isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odores características, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	3.200		
22	Cebola, crua: 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios defermentação pútrida. Tamanho médio 220 g.	Kg	8.200		
23	Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	4.766		
24	Cereais, flocos, arroz, sem sal: Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.	Pct	7.250		
25	Cheiro Verde: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras oumurchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Acondicionados emsacos plásticos, etiqueta de pesagem, Maço com peso de 350 g.	Maço/U nd	330		
26	Chuchu: 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).	Kg	1.760		
27	Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da datade entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g	Pct	1.757		
28	Colorau: Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto. Embalagem de 500 gramas.	Pct	488		
29	Couve, manteiga: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração etamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Não devem conter defeitos que afetam sua formação ou aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço pesando 250 g.	Maço/U nd	400		



_	ACE DA ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA	DE MELLO	
	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz,		
	enriquecida c/ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não		
30	permite rompimento dolacre. A embalagem deverá conter externamente os		
00	dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,		
	quantidade do produto, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº	Pct	8.052
	429, de 8 de outubro de 2020 Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da	100	0.002
	data de entrega.		
	Erva doce: Composto de Sementes de Erva Doce; Isento de Sujidades,		
31	Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Sache		
31	Individual. Contendo 20 g (unidade) de peso líquido do produto, validade		
	mínima de 12 meses. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes -	Pct.	30
	Resolução RDC nº 429, de 8de outubro de 2020. Pacote de 500 g.		
	Farinha de mandioca, crua: 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina,		
	isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. matérias terrosas,		
32	larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico		
	resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data		
	de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução	Pct.	6.375
	RDC nº 429, de 8de outubro de 2020. Pacote de 500g.		
	Folha de louro: folhas desidratadas, sem aditivos, cor verde, aparência seca e		
33			
00	quebradiça, odor e sabor característico. Válido por 12 meses a partir da		
	data de fabricação. Embalagem de 4 g. Precisa da rotulagem, de acordo as	Pct	230
	legislaçõesvigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
	Farinha de rosca: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em		
	pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a		
24	integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter		
34	500 gramas, externamente os dados de identificação, procedência, informações		
	nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e prazo de	_	
	validade de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de	Pct.	1.132
	outubro de 2020. Validade máxima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega		
	do produto.		
	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e		
	ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo		
35	dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido.		
	Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa	Pct	8.030
	da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de	100	0.030
	outubro de 2020.		
	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e		
	ácido fólico. Embalagem de 25 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo		
36	dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido.		
	Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa	Pct	50
	da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de	101	30
	outubro de 2020.		
	Feijão carioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos,		
	aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor		
	próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos		
37	estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de		
31	germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas.		
	Embalagem primária – saco plástico transparente, resistente, atóxico,		
	selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de	Pct	8.830
	fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução		
	RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
	Feijão de corda/trepa-pau, cru: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1 Deverá ser novo,		
	constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura		
	de outras variedades de espécie. Embalado em saco plástico transparente, com		
38	dados de identificação do produto, e prazo de validade: de 12 (doze) meses, a		
00	partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as		
	legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	400
	registações vigentes - Resolução RDE ii 427, de 6 de outubio de 2020.	100	.00
	FallSa mustas (F. 1.1 4.7.)		
	Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e		
20	sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras		
39	espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e		
	contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses,	Dot	6 226
	a partir da data de fabricação. O produto Precisa da rotulagem, de acordo as	Pct	6.226
	legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
40	Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou		
40	fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de		
	cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do	Und	2.695
	fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as		



	ACE DA ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade:	DE MELLO	
41	6 meses. Fermento em pó, biológico, levedura: embalagem de 10 gramas. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	3.690
42	Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nempegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, comausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carropróprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente,atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados deidentificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado deacordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ouSIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	9.765
43	Frango, peito: (COM OSSO). Sem pele, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico,limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg. (COM OSSO)	Kg	950
44	Frango, peito: Sem pele, sem osso, congelado, limpo com aspecto, não amolecidonem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, comausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carropróprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo,não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, asprocedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotuladode acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ouSIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	8.350
45	Frango, filé de peito: congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data devalidade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	500
46	Frango Inteiro, cru: Congelado tipo colonial, acondicionado em embalagem plástica, flexível, peso em quilo, resistente, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 messes a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual.	Kg	400
47	Frango caipira: Galinha, caipira, congelada, inteira sem cabeça, eviscerada, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, Embalagem primária: plástica flexível, transparente atóxica resistente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data	Kg	100



	ACE DA ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA	DE MELLO	
	de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual.		
	Frango, coxinha da asa: congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com		
	ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. A		
	entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem		
40	primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo		
48	externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade,		
	quantidade do produto, O produto deverá ser rotulado de acordo com as		
	legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo	Kg	930
	obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de	Ng	750
	Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade		
	do produto. Embalagem individual.		
	Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa		
49	livre defungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou		
	manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de	17	7.200
	maturação médio,transportadas em carros higienizados e em temperatura	Kg	7.200
	ambiente.		
	Leite de vaca integral, UHT: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído,		
50	homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica,		
50	com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem		
	de acordo com a legislação. Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações	Litro	3.885
	vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses.		
	Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído,		
	homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem		
	original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações		
51	nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade,		
	peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de		
	acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de	Litro	480
	2020. Validade: 4		
	meses		
	Leite de vaca integral em pó: Leite em pó integral instantâneo. Pó		
	uniforme, sem grumos. Sabor e odor agradáveis, não rançoso. Produto próprio		
52	para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Registro no órgão competente. Informações nutricionais e sobre o fabricante, características do	ъ.	600
	produto, modo de preparo e prazo de validade devem estar impressos na	Pct	600
	embalagem. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução		
	RDC nº 429, de 8 de outubrode 2020. Embalagem de 400 g. Validade: 4 meses		
	Leite de soja, integral: Líquido, sem derivados do leite de vaca, embalagem de		
	1 litro, sabor natural, em embalagem original de fábrica, com identificação do		
53	produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e		
	informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo	Litro	75
	com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes -	Lino	75
	Resolução RDC nº 429, de 8 de outubrode 2020. Validade: 6 meses Limão: in natura, Frutos de tamanho médio e uniforme, produtos são, limpo e de		
	boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos		
54	manchas ou defeitos na casca, sem danos físicos e mecânicos oriundos do		
	manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes,	Kg	1.325
	devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	8	
	Macarrão, de trigo, cru, tipo espaguete: (embalagem 500 gramas)		
	Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum		
55	enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro		
00	e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade,		
	sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto.	Pct	2.400
	O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução	100	2.100
	RDC n° 429, de 8 de outubrode 2020.		
	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas).		
	Elaborado comsêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas		
56	de 1 ^a qualidade. Nãodeverá ser turvas, não podendo esta fermentadas ou rançosas. Na embalagem nãopoderá haver a mistura de outros tipos de		
50	macarrão. Deve constar na embalagem datade validade, sendo a validade		
	mínima de 06 meses a partir da data de fabricação doproduto. O produto	Pct	2.850
	precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429,	101	2.030
	de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 500 gr.		
	Manteiga: embalagem de 500 g, manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida		
	do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo		
57	de 80% de lipídeos, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e		
	validade, lote, o produto deverá conter rotulagem de acordo as legislações vigentes	TT. 1	057
	- resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a	Und	956
	comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de palmas. Validade de,		



	no mínimo, 4 meses.		
	Manga, polpa, congelada: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e		
	isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das		
	partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição		
58	normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor,		
50	sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir		
	da data de fabricação. Congelado: (-18° C). Embalado em polietileno de baixa		
	densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do	Kg	400
	produto. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC		
	n° 429, de 8 de outubro de 2020		
59	Mamão, Formosa, cru: 1ª qualidade, com grau amadurecimento,		
00	fresco sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal,	Kg	2.530
	sem indícios defermentação pútrida, tamanho normal e inteiro.	Ng	2.330
	Mandioca, crua, descascada e congelada: 1º qualidade, congelada, polpa		
	branca ou amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e		
	deformação grave. O produto deverá ser acondicionado em embalagem		
60	confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face		
	principal transparente, de modoa permitir a perfeita visualização do produto, com		
	dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade,	Kg	1.050
	quantidade do produto. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as	Kg	1.050
	legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade de no mínimo 3 meses a contar a partir da data de entrega.		
	Maçã nacional: maçã, nacional, de primeira, vermelha, devem estar frescas,		
61	íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa,		
٥.	sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros	1	2 200
	higienizados e em temperatura ambiente.	kg	3.200
	Maracujá, polpa congelada: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e		
	isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos		
	das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição		
62	normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor,		
	sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir		
	da data de fabricação. Congelado: (-18° C). Embalado em polietileno de baixa	Kg	300
	densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do	· ·	
	produto.		
	Melancia: Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e		
63	sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido,		
00	isenta deenfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem	Kg	3.104
	danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente,	116	5.101
	livre de resíduos de fertilizantes		
	Milho, fubá, cru: Fubá de milho; de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido		
	fólico, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e		
64	sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades,		
0-	parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem		
	primária plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente e devidamente		
	vedada por termo soldagem, com conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de	Pct	5.440
	outubro de 2020. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.		
0.5	Óleo, de soja : De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras		
65	matérias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml.		
	Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação.	Und	9.100
	Orégano: (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs,		
60	limpas, isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico.		
66	Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução		
	RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data	Und	1.000
	de fabricação.		
	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos, tipo:		
	extra, bandeja com 30 unidades, casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem		
	manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias		
67	tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente)		
٠,	apropriada com 30 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações		
	vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo	C1	0.140
	obrigatoriamente a comprovação da	Cartela	8.140
	inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a		
	partirda data de produção.		
69	Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado,		
68	na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos		
			2.525



	ACE DA ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA	DE MELLO	
60	Pimentão, verde, cru: Produto de 1ª qualidade, com característica íntegra e		
69	firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas,		
	sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	748
	Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem		
	espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c,		
	isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e		
70	que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária		
70	de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos,		
	contendo um 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as		
	legislaçõesvigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo	Kg	3.715
	obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de		
	Palmas.Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).		
	Polpa, Goiaba: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de		
	parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes		
	não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.		
71	Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico de goiaba. Sabore aroma próprios da goiaba. Prazo de Validade:		
	mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18°C). Embalado		
	em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado.	Kg	400
	Peso Líquido: 1 kg do produto. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações		
	vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
	Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal		
72	e semindícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparenteatóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3		
	meses a contar apartir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem,		< 0 2 0
	de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de	Pct	6.030
	2020.		
	Queijo, tipo minas, curado e ralado: queijo tipo minas, curado, de primeira		
	qualidade, ralado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, embalagem		
73	íntegra, contendo dados de identificação do produto, não congelado, prazo validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg. O		
	Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução		2.70
	RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação	Kg	250
	da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas.		
	Queijo minas padrão: Obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado		
	individualmente em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do		
	produto até o momento do consumo, com rótulo impresso, deve ser mantido em		
74	temperatura não superior a 12° C. A embalagem deverá conter externamente os		
	dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote,		100
	data de validade. Validade mínima 3 meses a partir da data de fabricação. O	Kg	100
	Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC		
	nº 429, de 8 de outubrode 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIEou SIM de Palmas.		
	Queijo mussarela: Em barra de 04 kg, de boa qualidade. Embalagem com		
	dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no		
75	Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados,		
75	refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10 °C ou de acordo com o		
	fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº	BARRA	50
	429. de 8 de outubro de	DAKKA	30
	2020. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).		
76	Repolho, branco, cru: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente		
	80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho acondicionados	Kg	2.410
	em sacos depolietileno frestados, etiqueta de pesagem. Rúcula, crua: Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser	-	
77	bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e		
77	umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e	3.6 (7.7	
	larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em	Maço/U nd	50
	maços, pesando 250 g.	IIU	
78	Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa.		
70	Embalagem primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de	D :	1 225
	acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	1.225
79	Tomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente		
1 9	80% de maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta	Kg	3.510
	de pesagem,íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho.	ns.	5.510



80	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de		
	validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 mesesa contar da data de entrega.	Unid.	1.494
81	Vinagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores características. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico transparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de		
	validade: mínima de 12 meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Garrafa	295



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

QUADRO DE INFORMAÇÕES

DEMANDANTE : ACE da Escola Municipal de Tempo Integral Eurídice Ferreira

de Mello

OBJETO : Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros

alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de

Palmas-TO, no segundo semestre de 2023.

PREVISÃO : 003.2900.12.306.1109.4461 ORÇAMENTÁRIA : 003.2900.12.306.1109.4469

FONTE DE RECURSOS : 15520000202360; 15520000202361; 15520000202365

15520000202366; 15520000202367; 15000000000360 1500000000361; 15000000000365; 15000000000366

15000000000367

NATUREZA DE DESPESA : 33.50.30

1. OBJETO

1.1. Registrar Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO, no segundo semestre de 2023.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se a solicitação tendo em vista a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino, no segundo semestre de 2023, atendendo ao disposto na Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3. SISTEMA DE REGISTRO DE PRECOS

3.1. O Sistema de Registro de Preços é um conjunto de procedimentos para o registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, visando contratações futuras, sendo de especial utilidade na busca da eficiência e uma forma de desburocratizar e melhorar a qualidade no processo de compras e contratação de serviços da Administração Pública, sendo uma ferramenta de grande valia, pois propicia mecanismos para a melhoria da gestão e, principalmente, efetiva o alcance dos princípios constitucionais da economicidade e eficiência, sendo um modo inteligente de aquisição de bens e serviços.

Por meio do Sistema de Registro de Preços a Administração Pública economiza tempo, espaço, pessoal e recursos, pois, muitas vezes, por um só procedimento, realiza-se a aquisição de itens para vários entes, aumentando, inclusive, o poder de barganha na hora da compra.



Atendendo ao disposto no inciso I, II, III e IV do art. 3º do Decreto Municipal nº 946, de 14 de janeiro de 2015, passamos a demonstrar a legalidade de realização da licitação para Registro de Preços:

(...)

Art. 3º O sistema de registro de Preços pode ser adotado nas seguintes hipóteses:

 I – quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes.

Justifica-se a adoção desse inciso, considerando que, pela natureza do objeto as contratações serão frequentes, uma vez que atenderão as necessidades das Unidades de Ensino da Rede Municipal de Ensino, de acordo com a demanda de cada uma, sendo que esta demanda está diretamente ligada à quantidade de alunos frequentes.

 II – quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

Justifica-se a adoção desse inciso, considerando que é conveniente a entrega parcelada do bem, tendo em vista que a entrega da merenda escolar deverá ser feita semanalmente e estará, diretamente, ligada ao calendário escolar, sendo necessário a entrega parcelada e contratações frequentes.

III – quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou,

Justifica-se a adoção desse inciso considerando que, pelas características do objeto e pelo fato da necessidade de aquisição ser constante para todas as Escolas da Rede Municipal de Ensino, a união das Unidades de Ensino estabelecerá compras com o maior valor de desconto, tendo em vista que o aumento no quantitativo renderá uma redução nos valores. Além disso, o Registro de Preços otimizará o processo de licitação, possibilitando o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e a total liberdade para a Unidade de Ensino, que poderá efetuar ou não a aquisição.

IV – quando, pela natureza do objeto, n\u00e3o for poss\u00edvel definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administra\u00e7\u00e3o.

(...)

Justifica-se a adoção desse item, tendo em vista que não é possível definir, previamente, o quantitativo a ser demandado pelas Unidades de Ensino, visto que são para atender a merenda escolar conforme a demanda de alunos em 2023. Convém ressaltar que no decorrer do ano letivo a quantidade de alunos oscila muito, de acordo com a frequência desses na sala de aula.

4. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PRECOS

4.1. A ata de registro de preços terá validade 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua publicação na Imprensa Oficial.

5. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

5.1. Considerando que o procedimento é para REGISTRAR PREÇOS de gêneros alimentícios que serão utilizados na merenda escolar de alunos matriculados no segundo semestre de 2023, justifica-se que foi utilizado como parâmetro técnico para demonstrar as quantidades previstas neste Termo de Referência o quantitativo de alunos de acordo com o Censo.

6. PESQUISA DE PREÇOS



6.1. Verifica-se que as Leis de Licitações Públicas que regem este certame (tanto a Lei nº 8.666/93, art. 7º, inc. II e 40, § 2º, inc. II) quanto a Lei nº 10.520/02 (art. 3º, inc. III) não estabelecem critérios específicos sobre como deve ser realizada a estimativa orçamentária. Mas, mesmo assim, no âmbito das compras públicas a regra é licitar, e para toda licitação, das modalidades previstas no Art. 22 da Lei nº 8.666/1993 e da modalidade prevista na Lei nº 10.520/2002, a pesquisa de preços é obrigatória.

O TCU indica que a pesquisa deve constar, no mínimo, três orçamentos diferentes, incluindo tanto a pesquisa por mídias de compras governamentais do Governo Federal, contratações similares e outros órgãos, pesquisa em sítios eletrônicos ou mídia especializada e pesquisas feitas diretamente com fornecedores, desde que todos os meios sejam registrados nos autos do processo.

No presente caso a pesquisa de preços foi realizada com 03 (três) fontes, sendo elas: Fonte 1 – cotação no mercado local; Fonte 2 – Atas de Registro de Preços e Fonte 3 – Painel de Preços do Governo Federal.

7. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.	VL UNIT.	V. TOTAL
01	Abacaxi – Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para oconsumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	Kg	3.130	R\$6,14	R\$19.218,20
02	Abóbora cabotian – Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	2.380	R\$5,81	R\$13.827,80
03	Açafrão, pó: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto. Cheiro e aromas característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	412	R\$18,44	R\$7.597,28
04	Açúcar, cristal: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	15.260	R\$10,90	R\$166.334,00
05	Adoçante: Líquido, embalagem original com 100ml, composto pelo edulcorante sucralose, extraído da cana-de-açúcar. Embalagem plástica, líquida transparente, em gotas. As matérias-primas sacarose,	Frasco	50	R\$7,61	R\$380,50



	frutose e glicose não podem ser utilizadas na				
	formulação desse produto alimentício. O				
	produto deverá ser rotulado de acordo com				
	aslegislações vigentes - Resolução RDC nº				
	429, de 8 de outubro de 2020.				
	Aveia em flocos finos: produto				
	resultante da moagem de grãos de aveia				
	após limpeza e classificação. Em porção de				
	30 g conter no máximo: 110kcal e 2,5g gordurastotais; no mínimo 4g de proteínas e				
	2,5g de fibra alimentar; não conter sódio				
	nem açúcar simples e conter ferro.				
	Embalagem contendo 500 gramas. Deve				
06	conter no rótulo identificação do produto e				
	prazos de fabricação e validade. Não poderá	_		R\$9,22	R\$1.936.20
	conter em 100 g do produto mais que 550	Pct	210		
	mg de sódio e 5,5 g de gordura saturada. O				
	produto deverá ser rotulado de acordo com				
	as legislações vigentes - Resolução RDC nº				
	429, de 8 de outubro de 2020. Validade				
	mínima: 6 meses a contar da data de entrega;				
1	Alface americana: De 1ª qualidade,				
	compacta e firme, com folhas frescas e				
	viçosas, sem lesões de origem física ou				
	mecânica, perfurações e cortes, tamanho e				
07	coloração uniformes, isentas de sujidades,	Maço/	000	R\$7,07	R\$5.656,00
	parasitas e larvas, acondicionada em	Und	800		
	embalagem plástica, com peso expresso.				
	Livres de resíduos de fertilizantes. Maço com peso de 350 g.				
	Alho, cru: 1ª qualidade, sem partes flácidas				
	ou de consistência anormal, sem indícios de				
	fermentação pútrida. A Embalagem deverá				
	ser acondicionado em embalagem				
	confeccionada com material apropriado e				
00	atóxico, com, pelo menos, a face principal				
08	transparente, de modo a permitir a perfeita			D#25.50	D#54.674.00
	visualização do produto. O produto deverá	Kg	2.120	R\$25,79	R\$54.674,80
	conter rotulagem, de acordo as legislações				
	vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de				
	outubro de 2020. Validade: 90 dias após data				
	de empacotamento.				
	Arroz branco: tipo 1 (embalagem de 5 kg)				
	Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido,				
	grãos inteiros, sem barriga branca, isentos				
	de parasitas, mofo, odores estranhos,				
	substâncias nocivas, matérias terrosas,				
09	detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente,				
	Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, selada/lacrada, com	Pct	9.610	R\$22,44	R\$215.648,40
	identificação de peso. O produto deverá ser				
	rotulado de acordo com as legislações				
	vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de				
	outubro de 2020. Validade: 12 meses.				
	Banana nanica: Ótima qualidade,				
	apresentando tamanho e coloração				
	uniforme, com polpa e casca firmes e				
	intactas sem manchas marrons ou defeitos,				
	nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de				
10	pragas ser originário de plantas sadias,				
	destinada ao consumo "in natura", estar	V~	2 550	R\$5,21	R\$18.495,50
	fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15	Kg	3.550	10,21	1410.175,50
	(tamanho variando entre 12 e 18 cm)				
1	devendo ser bem desenvolvida, madura,				
1	isenta de sujidades, parasitas e materiais				
	estranhos.				
11	Banana Prata: 1º qualidade, graúdas, em				



	penca, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de	Kg	520	R\$7,19	R\$3.738,80
	pragas ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca e com maturação de 70%.				
12	Batata inglesa: 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento, brotado, dano por praga, ferimento, defeito de polpa. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	2.760	R\$6,37	R\$17.581,20
13	Beterraba crua: 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem ferimento, podridão ou passada, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio einteiro.	Kg	2.375	R\$5,69	R\$13.513,75
14	Café, pó, torrado: Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados dos produtos; identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação evencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas.	Pct	3.205	R\$17,76	R\$56.920,80
15	Cacau em pó 100% alcalino: 1ª qualidade Produto obtido da massa das amêndoas de cacau, não contém glúten, cacau alcalino, Produto homogêneo, cor marrom escuro, aroma característico, sabor amargo. Armazenar e transportar em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores. Embalagem: primária — embalagem a resistente plástico, atóxico, limpo, não violado, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto, rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 200 g.	Pct	215	R\$23,96	R\$5.151,40
16	Caju, polpa congelada: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias	Kg	500	R\$12,28	R\$6.140,00



R\$28,35 R\$251.918,10			estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínimade 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: à (- 18°C). Embalagemprimária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca, limpa, resfriada, de abate recente.	
R\$28,35 R\$251.918,10			corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínimade 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: à (- 18°C). Embalagemprimária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínimade 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: à (- 18°C). Embalagemprimária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínimade 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: à (- 18°C). Embalagemprimária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			caju. Prazo de Validade: mínimade 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: à (- 18°C). Embalagemprimária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			a partir da data de fabricação. Congelado: à (- 18°C). Embalagemprimária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			(- 18°C). Embalagemprimária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			Deverá conter rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			429, de 8 de outubro de 2020 Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			Carne bovina, acém, moída: Fresca,	
R\$28,35 R\$251.918,10			, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
R\$28,35 R\$251.918,10			, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
R\$28,35 R\$251.918,10			limpa, resfriada, de abate recente,	
R\$28,35 R\$251.918,10			inspecionada na origem. Deverá conter no	
R\$28,35 R\$251.918,10				
R\$28,35 R\$251.918,10			máximo 10% de gordura, limpa, isenta de	
R\$28,35 R\$251.918,10			cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de	
R\$28,35 R\$251.918,10			parasitas e de qualquer outra sustância	
R\$28,35 R\$251.918,10			contaminante que possa alterá-la ou	17
	8.886	Kg	encobrir alguma alteração. Embalagem de	
	0.000	Kg	saco plástico transparente, atóxico, limpo,	
			não violado e resistente, com identificação	
			, , ,	
			qualquer outra sustância contaminante que	
			possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	18
R\$32.79 R\$342.753.87	10.45	***	Embalagem de saco plástico transparente,	
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	3	Kg		
			abatido sob fiscalização em condições	
			sanitárias adequadas. Resfriado, de abate	
			recente, deverá conter no máximo 10% de	
				19
R\$17.68 R\$82.035.20		[
1417,00 1402.000,20	4.640	Kg		
	Ī			
			Fresca, resfriada, de abate recente,	1
			inspecionada na origem. Sem gordura,	
			inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos.	
			limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de	
			limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que	20
P\$28 50 P\$25 025 00	212	**	limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	20
R\$28,50 R\$25.935,00	910	Kg	limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente,	20
R\$28,50 R\$25.935,00	910	Kg	limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com	20
R\$28,50 R\$25.935,00	910	Kg	limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de	20
R\$28,50 R\$25.935,00	910	Kg	limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data	20
R\$28,50 R\$25.935,00	910	Kg	limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de	20
R\$32,79 R\$342.753,85 R\$17,68 R\$82.035,20	3	Kg Kg	não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 diasa partir da data de entrega. Carne bovina, acém pedaços: Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega. Carne bovina — fígado fresco: Produto extralimpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 10% de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega. Carne bovina — músculo: Em pedaços, Fresca, resfriada, de abate recente,	18



21	Carne Suína, corte lombo: Carne suína magra, lombo resfriada ou congelado, inspecionada na origem, em peça, desossado. O corte deverá estar limpo, isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odores características, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	3.200	R\$28,67	R\$91.744,00
22	Cebola, crua: 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio 220 g.	Kg	8.200	R\$7,13	R\$58.466,00
23	Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	4.766	R\$6,37	R\$30.359,42
24	Cereais, flocos, arroz, sem sal: Précozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.	Pct	7.250	R\$3,37	R\$24.432,50
25	Cheiro Verde: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras oumurchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem, Maço com peso de 350 g.	Maço/ Und	330	R\$6,35	R\$2.095,50
26	Chuchu: 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa	Kg	1.760	R\$6,00	R\$10.560,00



	anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras,				
27	perfurações e cortes). Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da datade entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g	Pct	1.757	R\$12,65	R\$22.226,05
28	Colorau: Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto. Embalagem de 500 gramas.	Pct	488	R\$15,15	R\$7.393,20
29	Couve, manteiga: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração etamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Não devem conter defeitos que afetam sua formação ou aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço pesando 250 g.	Maço/ Und	400	R\$7,26	R\$2.904,00
30	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento dolacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	8.052	R\$3,82	R\$30.758,64
31	Erva doce: Composto de Sementes de Erva Doce; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Sache Individual. Contendo 20 g (unidade) de peso líquido do produto, validade mínima de 12 meses. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8de outubro de 2020. Pacote de 500 g.	Pet.	30	R\$16,38	R\$491,40
32	Farinha de mandioca, crua: 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina,				



	isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8de	Pct.	6.375	R\$6,08	R\$38.760,00
33	outubro de 2020. Pacote de 500g. Folha de louro: folhas desidratadas, sem aditivos, cor verde, aparência seca e quebradiça, odor e sabor característico. Válido por 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem de 4 g. Precisa da rotulagem, de acordo as legislaçõesvigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	230	R\$14,79	R\$3.401,70
34	Farinha de rosca: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter 500 gramas, externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e prazo de validade de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade máxima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega do produto.	Pct.	1.132	R\$7,94	R\$8.988,08
35	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	8.030	R\$8,18	R\$65.685,40
36	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 25 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	50	R\$213,81	R\$10.690,50
37	Feijão carioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária — saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De	Pct	8.830	R\$9,11	R\$80.441,30



	12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.				
38	Feijão de corda/trepa-pau, cru: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1 Deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Embalado em saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, e prazo de validade: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	400	R\$11,44	R\$4.576,00
39	Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	6.226	R\$8,71	R\$54.228,46
40	Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	2.695	R\$7,43	R\$20.023,85
41	Fermento em pó, biológico, levedura: embalagem de 10 gramas. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	3.690	R\$12,14	R\$44.796,60
42	Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de	Kg	9.765	R\$13,97	R\$136.417,05



	entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.				
43	Frango, peito: (COM OSSO). Sem pele, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg. (COM OSSO)	Kg	950	R\$15,88	R\$15.086,00
44	Frango, peito: Sem pele, sem osso, congelado, limpo com aspecto, não amolecidonem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, comausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ouSIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto.	Kg	8.350	R\$18,08	R\$150.968,00
45	Embalagem individual de 01 Kg. Frango, filé de peito: congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto.	Kg	500	R\$19,96	R\$9.980,00
46	Embalagem individual de 01 Kg. Frango Inteiro, cru: Congelado tipo colonial, acondicionado em embalagem plástica, flexível, peso em quilo, resistente, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro	Kg	400	R\$12,79	R\$5.116,00



	característico. A entrega deve ser				
	refrigerada em carro próprio para entrega de				
	frios. Embalagem primária: em saco				
	plástico, atóxico, limpo, não violado e				
	resistente, contendo externamente os dados				
	de identificação, as procedências, data de				
	validade, quantidade do produto. O produto				
	deverá ser rotulado de acordo com as				
	legislações vigentes - Resolução RDC nº				
	429, de 8 de outubro de 2020, contendo				
	obrigatoriamente a comprovação da				
	inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de				
	Palmas. Com validade mínima de 2 meses a				
	partir da data de entrega, quantidade do				
	produto. Embalagem individual.				
	Frango caipira: Galinha, caipira,				
	congelada, inteira sem cabeça, eviscerada,				
	aspecto próprio, não amolecido e nem				
	pegajoso, cor própria, sem manchas				
	esverdeadas, cheiro característico,				
	Embalagem primária: plástica flexível,				
	transparente atóxica resistente, dados de				
	identificação, procedência, informações				
	nutricionais, data de validade, quantidade do				
47	produto. O produto deverá ser rotulado de				
	acordo com as legislações vigentes -			R\$37,44	R\$3.744,00
		Kg	100	K\$57,44	K\$5.744,00
	Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de				
	2020, contendo obrigatoriamente a				
	comprovação da inspeção e registro no SIF,				
	SIE ou SIM de Palmas. Com validade				
	mínima de 2 meses a partir da data de				
	entrega, quantidade do produto. Embalagem				
	individual.				
	Frango, coxinha da asa: congelada,				
	aspecto próprio, não amolecido nem				
	pegajoso, cor própria, sem manchas				
	esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com				
	ausência de sujidades, parasitos e larvas.				
	Certificado de inspeção sanitária. A entrega				
	deve ser refrigerada em carro próprio para				
	entrega de frios. Embalagem primária: em				
	saco plástico, atóxico, limpo, não violado e				
48	resistente, contendo externamente os dados				
40	de identificação, as procedências, data de				
	validade, quantidade do produto, O produto			D#17.00	D#16.107.60
	deverá ser rotulado de acordo com as	Kg	930	R\$17,32	R\$16.107,60
	legislações vigentes – Resolução				
	RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020,				
	contendo obrigatoriamente a comprovação				
	da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM				
	de Palmas. Com validade mínima de 2				
	meses a partir da data de entrega, quantidade				
	do produto. Embalagem individual.				
	Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª				
	qualidade – peso médio 200 g, casca lisa				
	livre defungos. Devem estar frescas,				
49	íntegras, sem traço de descoloração ou				
+3	manchas. Isenta de substância terrosa,	Kg	7.200	R\$4,15	R\$29.880,00
	sujidades ou corpos estranhos, grau de	8	00		
	maturação médio,transportadas em carros				
	higienizados e em temperatura ambiente.				
	Leite de vaca integral, UHT:				
	(embalagem 01 litro) Líquido, fluído,				
	homogêneo, de cor branca, opaca,				
50	esterilizada, em embalagem original de				
30	fábrica, com identificação do produto,	l		D¢6 71	D\$26.060.25
		Litro	3.885	R\$6,71	R\$26.068,35
	ingredientes, informações nutricionais,				
1	marca do fabricante e informações do	1			



	mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses.				
51	Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 messes	Litro	480	R\$8,01	R\$3.844,80
52	Leite de vaca integral em pó: Leite em pó integral instantâneo. Pó uniforme, sem grumos. Sabor e odor agradáveis, não rançoso. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Registro no órgão competente. Informações nutricionais e sobre o fabricante, características do produto, modo de preparo e prazo de validade devem estar impressos na embalagem. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubrode 2020. Embalagem de 400 g. Validade: 4 meses	Pct	600	R\$17,74	R\$10.644,00
53	Leite de soja, integral: Líquido, sem derivados do leite de vaca, embalagem de 1 litro, sabor natural, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubrode 2020. Validade: 6 meses	Litro	75	R\$12,83	R\$962,25
54	Limão: in natura, Frutos de tamanho médio e uniforme, produtos são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	1.325	R\$5,30	R\$7.022,50
55	Macarrão, de trigo, cru, tipo espaguete: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubrode 2020.	Pct	2.400	R\$5,46	R\$13.104,00



56	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas). Elaborado comsêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. Nãodeverá ser turvas, não podendo esta fermentadas ou rançosas. Na embalagem nãopoderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Deve constar na embalagem datade validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação doproduto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 500 gr.	Pct	2.850	R\$4,45	R\$12.682,50
57	Manteiga: embalagem de 500 g, manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, o produto deverá conter rotulagem de acordo as legislações vigentes - resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de palmas. Validade de, no mínimo, 4 meses.	Und	956	R\$26,98	R\$25.792,88
58	Manga, polpa, congelada: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor, sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18° C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	Kg	400	R\$9,31	R\$3.724,00
59	Mamão, Formosa, cru: 1ª qualidade, com grau amadurecimento, fresco sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro.	Kg	2.530	R\$8,43	R\$21.327,90
60	Mandioca, crua, descascada e congelada: 1º qualidade, congelada, polpa branca ou amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave. O produto deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modoa permitir a perfeita visualização do produto, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade de no mínimo 3 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	1.050	R\$11,44	R\$12.012,00



61	Maçã nacional: maçã, nacional, de primeira, vermelha, devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	kg	3.200	R\$10,79	R\$34.528,00
62	Maracujá, polpa congelada: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor, sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18° C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto.	Kg	300	R\$20,64	R\$6.192,00
63	Melancia: Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes	Kg	3.104	R\$3,57	R\$11.081,28
64	Milho, fubá, cru: Fubá de milho; de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente e devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.	Pct	5.440	R\$4,83	R\$26.275,20
65	Óleo, de soja: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação.	Und	9.100	R\$10,41	R\$94.731,00
66	Orégano: (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas, isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação.	Und	1.000	R\$10,92	R\$10.920,00
67	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos, tipo: extra, bandeja com 30 unidades, casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor,	Cartela	8.140	R\$20,15	R\$164.021,00



•			•		
	odor e sabor anormais. Deve ser entregue				
	em embalagem (pente) apropriada com 30				
	unidades, contendo rotulagem, de acordo				
	com as legislações vigentes - Resolução				
	RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020,				
	contendo obrigatoriamente a comprovação				
	da				
	inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de				
	Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir				
	da data de produção.				
	Pepino: De primeira qualidade, Superfície				
	lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor				
	verde. Não pode se apresentar amolecido,				
68	brocado, com manchas amarelas na parte				
00	superior. De tamanho médio, livre de	Kg	2.525	R\$6,93	R\$17.498,25
	resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e	116	2.323		
	mecânicos oriundos do manuseio e				
	transporte				
	Pimentão, verde, cru: Produto de 1ª				
	qualidade, com característica íntegra e				
	firme, com grau de maturação adequado,				
	tamanho médio, sem consistência anormal				
69				D#17.00	D#12.274.24
	e sem indícios de fermentação pútrida,	Kg	748	R\$17,88	R\$13.374,24
	isento de substâncias terrosas, sujidades,				
	corpos estranhos e umidade, livre de				
	resíduos de fertilizantes.				
	Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade,				
	limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas,				
	porcionado em unidades de, em média, 100				
	g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou				
	substâncias estranhas que sejam impróprias				
	ao consumo e que alterem suas				
	características naturais. acondicionado em				
	embalagem primária de plástico atóxico,				
	transparente, isenta de sujidades e ou ação				
70	de microrganismos, contendo um 1 kg,				
70	devidamente selada com especificação de				
	peso, validade do produto e			R\$46,30	R\$172.004,50
	marca/procedência. O produto deverá ser	Kg	3.715	1 (φ 10,50	144172.001,50
	rotulado de acordo com as legislações				
	vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de				
	outubro de 2020, contendo				
	obrigatoriamente a comprovação da				
	inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de				
	Palmas.Prazo de validade não inferior a 6				
	meses da data de fabricação).				
	Polpa, Goiaba: Congelada, preparada				
	com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas				
	e detritos animais ou vegetais. Não deve				
	conter fragmentos das partes não				
	comestíveis da fruta, nem substâncias				
	estranhas à sua composição normal.				
	Características: Sem adição de açúcar, sem				
	corantes e conservantes. Odor característico				
71	de goiaba. Sabore aroma próprios da goiaba.				
''	Prazo de Validade: mínima de 06 meses a				
		V ~	400	R\$11,35	R\$4.540,00
	partir da data de fabricação. Congelado: (-	Kg	400		
	18°C). Embalado em polietileno de baixa				
	densidade, transparente, atóxico,				
	hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg				
	do produto. Precisa da rotulagem, de acordo				
	as legislações vigentes - Resolução RDC nº				
	429, de 8 de outubro de 2020.		<u> </u>		
	Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1 ^a				
1	qualidade, sem consistência anormal e sem				
72	indícios de fermentação pútrida.				
	Embalagem primária plástica flexível	Pct	6.030	R\$8,64	R\$52.099,20
	transparenteatóxica e resistente, com	100	0.050	+~,~·	
1	a anopar enteatorieu e resistente, com		ı		



•		•	•	•	,
	identificação do peso. Validade: mínima 3				
	meses a contar apartir da data de fabricação.				
	O Produto deverá conter rotulagem, de				
	acordo as legislações vigentes - Resolução				
-	RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Queijo, tipo minas, curado e ralado:				
	queijo tipo minas, curado, de primeira				
	qualidade, ralado, manipulado em condições				
	higiênicas satisfatórias, embalagem íntegra,				
	contendo dados de identificação do produto,				
	não congelado, prazo validade mínima de 30				
73	dias a partir da data de entrega. Embalagem				
	de 1 kg. O Produto deverá conter rotulagem,	17 -	250	R\$51,29	R\$12.822,50
	de acordo as legislações vigentes -	Kg	250		
	Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de				
	2020, contendo obrigatoriamente a				
	comprovação da inspeção e registro no SIF,				
	SIE ou SIM de Palmas.				
	Queijo minas padrão: Obtido de leite				
	pasteurizado, sem maturação, embalado				
	individualmente em plástico transparente,				
	atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso				
	alimentar, que garanta a integridade do				
	produto até o momento do consumo, com				
	rótulo impresso, deve ser mantido em				
	temperatura não superior a 12° C. A				
7.4	embalagem deverá conter externamente os				
74	dados de identificação, procedência,				
	informação nutricional, número de lote,	Kg	100	R\$44.18	R\$4.418,00
	data de validade. Validade mínima 3 meses			πφ11,10	κφ1.110,00
	a partir da data de fabricação. O Produto				
	precisa da rotulagem, de acordo as				
	legislações vigentes - Resolução RDC nº				
	429, de 8 de outubro de 2020, contendo				
	obrigatoriamente a comprovação da				
	inspeção e registro no SIF, SIEou SIM de				
	Palmas. Queijo mussarela: Em barra de 04 kg, de				
	boa qualidade. Embalagem com dados de				
	identificação, data de fabricação e de				
	validade, peso líquido e registro no				
	Ministério da Saúde e/ou Agricultura.				
	Deverá ser transportado em carros fechados,				
	refrigerados, em embalagens e temperaturas				
75	corretas (10 °C ou de acordo com o				
	fabricante) e adequadas, respeitando as	BARR	50	R\$159,05	R\$7.952,50
	características do produto. O produto	A	50	ιφ157,05	Κφ7.752,50
	deverá ser rotulado de acordo com as				
	legislações vigentes – Resolução RDC nº				
	429, de 8 de outubro de				
	2020. Prazo de validade não inferior a 6 meses				
	da data de fabricação).				
	Repolho, branco, cru: 1ª qualidade,				ļ.
76	tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração				
10	uniforme e brilho acondicionados em sacos	Kg	2.410	R\$5,95	R\$14.339,50
	depolietileno frestados, etiqueta de pesagem.				
	Rúcula, crua: Fresca, de primeira,				
	tamanho e coloração uniformes, devendo ser				
	bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de				
	enfermidades, material terroso e umidade				
77	externa anormal, livre de resíduos de	Maço/		R\$7,18	R\$359,00
1	fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas,	Und	50	Κφ/,10	Ι Φυυν,00
	sem danos físicos e mecânicos oriundos do	Ollu			
	manuseio e transporte, em maços, pesando				
-	250 g.				
78	Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª				ļ
	qualidade, refinado, iodado e de mesa.				



	Embalagem primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	1.225	R\$2,80	R\$3.430,00
79	Tomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho.	Kg	3.510	R\$8,93	R\$31.344,30
80	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	Unid.	1.494	R\$12,05	R\$18.002,70
81	Vinagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores características. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico transparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade: mínima de 12 meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Garrafa	295	R\$3,82	R\$1.126,90

7.1. Valor máximo estimado da licitação R\$ 3.128.023,30 (Três milhões, cento e vinte e oito mil e vinte e três reais e trinta centavos)

8. PARTICIPANTES NO REGISTRO DE PREÇOS

ITEM	NOME/ASSOCIAÇÃO
1	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral Eurídice Ferreira de Mello
2	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Lucas Ruan Araújo Alves
3	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Aurélio Buarque de Holanda
4	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Estevão de Castro
5	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Maria Júlia Amorim Soares Rodrigues
6	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Maria Verônica Alves de Sousa
7	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Rosemir Fernandes
8	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Thiago Barbosa

9. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

9.1. Os produtos, objeto desta licitação, deverão ser entregues de forma **SEMANAL** (sem ônus de entrega), conforme as solicitações da CONTRATANTE, nos endereços das Unidades de Ensino participantes do Procedimento Licitatório, conforme descrito no **ANEXO A, subitens de 1 a 08**, deste Termo de Referência.



- 9.2. A CONTRATADA deverá atender as solicitações da CONTRATANTE, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, contados do momento do envio do pedido (requisição) dos produtos e confirmação por e-mail ou contato telefônico.
- 9.3. Somente será admitido o fornecimento de produtos de boa qualidade, procedência e de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência.
- 9.4. As marcas dos produtos apresentados na proposta de preços não poderão ser substituídas no decorrer do fornecimento dos produtos, sem a solicitação prévia da contratada e autorização, mesmo que sejam produtos de qualidade equivalente.
- 9.5. Os itens licitados somente serão adquiridos se houver eventual necessidade de aquisição pelas Unidades de Ensino requisitantes, de acordo com as quantidades que constam na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**
- 9.6. A empresa deverá colocar a disposição da contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade de fabricação dos produtos, permitindo verificação de sua conformidade com as especificações.
- 9.7. Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas.
- 9.8. Os produtos licitados serão avaliados em relação à conformidade, especificação, bem como qualidade e quantidade, de acordo com o edital e seus anexos, proposta de preços e Ata de Registro de Preços.
- 9.9. Todas as despesas de seguro, frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento serão responsabilidades da DETENTORA DA ATA.
- 9.10. A empresa não poderá exigir quantidade mínima para solicitação dos itens e serviços licitados.
- 9.11. Em caso de não cumprimento das especificações exigidas, ou de erro e defeito na entrega do produto, a licitante vencedora deverá retirar o item no local em que foi entregue, arcando com todas as despesas decorrentes da troca do produto.
- 9.12. Em caso de irregularidade não sanada pela empresa detentora do registro de preços, o servidor responsável pelo recebimento reduzirá a termos os fatos ocorridos e encaminhará ao órgão competente para providências de penalização.
- 9.13. Apresentadas irregularidades ou defeitos, a contratada será notificada pelo fiscal de Contrato e terá prazo de **24 (vinte e quatro)** horas para proceder à regularização. Findo esse prazo, caso a contratada não se manifeste ou não regularize, o fiscal do contrato certificará o fato e submeterá ao responsável pelo Contrato para que se manifeste quanto às penalidades.

10. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 10.1. Os objetos deste edital serão dados como recebido conforme:
- 10.1.1. Recebimento Provisório: A partir da data da entrega do objeto solicitado o fiscal do Termo de Contrato, responsável pelo Recebimento do objeto, terá um prazo de 01 (um) dia útil para conferência da Nota Fiscal, data de validade dos produtos, lote, quantidade, bem como verificar a conformidade do produto com o descrito no Contrato. Caso ocorram divergências entre o produto solicitado e o entregue, o fiscal do Contrato deverá rejeitá-lo e solicitar a reposição num prazo de vinte e quatro (24) horas, contados do recebimento da notificação formal pela Contratada.
- 10.1.2. Recebimento Definitivo: Após o prazo definido para recebimento provisório dos produtos e estando



todos em conformidade o solicitado, o fiscal do Contrato atestará na Nota Fiscal o recebimento definitivo, encaminhando a mesma para os trâmites legais de pagamento.

- 10.2. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os fornecimentos foram realizados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, a empresa fornecedora será notificada para que providencie, dentro do prazo a ser determinado, a correção necessária.
- 10.3. Independentemente da aceitação, a empresa fornecedora deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos pelo prazo de garantia, obrigando-se a substituir no prazo determinado pela Administração, às suas expensas, aquele que apresentar falha ou defeito durante o recebimento e o período de cobertura da garantia.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 11.1. Garantir a qualidade dos produtos, comprometendo-se a substituí-los, caso não atendam o padrão de qualidade exigido.
- 11.2. Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas nesse Termo de Referência.
- 11.3. Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios no horário, local e prazo estipulado, de acordo com as especificações e demais condições estabelecidas neste Termo.
- 11.4. Substituir às suas expensas, no todo, os produtos em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como aqueles que estejam em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, providenciando a substituição dos mesmos, no prazo de **vinte e quatro (24) horas**, improrrogáveis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente ou via e-mail.
- 11.5. No ato das entregas, que ocorrerão de forma semanal, a Contratada deverá ter um preposto que responda pela mesma, para acompanhar a conferência dos gêneros alimentícios nos quesitos: quantidade e qualidade.
- 11.6. Responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos gêneros alimentícios, frete, carregamento, descarregamento e outros custos decorrentes, direta e indiretamente, do fornecimento do objeto.
- 11.7. Entregar os gêneros alimentícios no prazo estipulado, acompanhado da Nota Fiscal com especificação e quantidade rigorosamente idêntica ao discriminado no Termo de Contrato, endereço do Fornecedor, com o número do telefone do servico de atendimento da empresa.
- 11.8. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução deste objeto.
- 11.9. Caso a vencedora não tenha sede no município de Palmas, deverá ter uma filial ou centro de distribuição que possa atender com eficiência e qualidade todas as demandas da Contratante, no que diz respeito à boa execução do Contrato. Para atendimento deste item a CONTRATADA terá um prazo de, no máximo, 30 (trinta) dias para comprovação, contados a partir da data de publicação do resultado, ficando condicionada a assinatura do contrato à referida comprovação.
- 11.10. Garantir a entrega dos itens, e forma SEMANAL, no horário, local e prazo estipulado, bem como nas condições estabelecidas neste termo.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.



- 12.2. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos produtos fornecidos, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- 12.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado.
- 12.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.
- 12.5. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa para a fiel execução do contrato.
- 12.6. Solicitar o reparo, a correção, a remoção, a reconstrução ou a substituição do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

13. DO TESTE DE ACEITABILIDADE - APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA

- 13.1. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não possa ser aferida pelos meios apresentados pelo licitante, o(a) Pregoeiro(a) poderá convocar que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado, dentro do prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados da solicitação.
- 13.2. A área técnica procederá à análise da amostra em conformidade com as especificações constantes do presente Termo de Referência.
- 13.3. O teste a ser realizado aferirá a qualidade do item cotado, observados os critérios mínimos de aceitabilidade relacionados nas especificações do Termo de Referência.
- 13.4. A amostra deverá estar devidamente embalada e identificada com o número do pregão, o número do item, o CNPJ e o nome ou a razão social da licitante, podendo a proponente ser desclassificada, caso não esteja sua amostra de acordo com o proposto nesse subitem.
- 13.5. Caso a amostra da primeira colocada seja reprovada, serão convocadas as propostas remanescentes em ordem de classificação.

14. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 14.1. Os pagamentos serão efetuados em **até 30 (trinta)** dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, acompanhada pela ordem de serviços (quando houver), devidamente ATESTADA pelo fiscal designado pela CONTRATANTE.
- 14.2. Os produtos deverão ser rigorosamente aqueles descritos no Contrato, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.
- 14.3. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, bem como a apresentação da Certidão do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, criada pela Lei nº 12.440/2011, após o recebimento definitivo do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento.
- 14.4. O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e no Contrato.
- 14.5. É obrigatório que conste na respectiva Nota Fiscal o detalhamento de todos os impostos incidentes sobre os itens, de forma detalhada.

15. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO



- 15.1. O fiscal/gestor do contrato será designado oportunamente, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e, com base no art. 13, inciso IX, da Instrução Normativa TCE/TO nº 02/2008, de 07 de maio de 2008.
- 15.2. A atuação ou a eventual omissão da Fiscalização durante a realização dos trabalhos, não poderá ser invocada para eximir a Contratada da responsabilidade no fornecimento dos produtos.

16. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Thiago Silva Souza Matrícula nº 413013194 Responsável pela Elaboração	CÍCERA RIBEIRO FERREIRA MOTA SOARES Gestor da Unidade de Ensino
	Aprovo, observadas as normas legais
	Data:/



ANEXO A1 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal de Tempo Integral Eurídice Ferreira de Mello	Rua 22, APM 05, S/N, Aureny III, Palmas-TO, CEP: 77.062-072	(63) 9 8102-2345 – Thiago 9 9111-0800 – Francisca Leite
	Horário de entrega: Das 8h às 12h e das 13h às 17h	E-mail: etisulfinanceiro@hotmail.com.br

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma <u>SEMANAL</u>, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	Abóbora cabotian – Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	1.000
02	Açafrão, pó : (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto. Cheiro e aromas característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	200
03	Açúcar, cristal : (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	5.000
04	Alho, cru: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. A Embalagem deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 90 dias após data de empacotamento.	Kg	900
05	Arroz branco: tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, selada/lacrada, com identificação de peso. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 12 meses.	Pct	4.000
06	Batata inglesa: 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento, brotado, dano por praga, ferimento, defeito de polpa. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	1.500
07	Beterraba crua : 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e	Kg	900



intacta, sem broto, sem ferimento, podridão ou passada, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.		
Café, pó, torrado: Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados dos produtos; identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas.	Pct	1.525
Carne bovina, acém, moída: Fresca, limpa, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Deverá conter no máximo 10% de gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	6.000
Carne bovina, acém, pedaços: Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	8.000
Carne bovina – fígado fresco: Produto extralimpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 10% de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	3.000
Carne Suína, corte lombo: Carne suína magra, lombo resfriada ou congelado, inspecionada na origem, em peça, desossado. O corte deverá estar limpo, isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odores características, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	3.000
Cebola, crua: 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio 220 g.		2.000
Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Λg	3.000
Cereais, flocos, arroz, sem sal: Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.	Pct	2.500
Chuchu: 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).	Kg	1.000
17	Pct	500



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA D Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g	E MELO	
18	Colorau: Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto. Embalagem de 500 gramas.	Pct	100
19	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	4.500
20	Farinha de mandioca, crua: 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Pacote de 500g.	Pct.	4.500
21	Farinha de rosca: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter 500 gramas, externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e prazo de validade de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade máxima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega do produto.	Pct.	827
22	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	3.500
23	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 25 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	50
24	Feijão carioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária – saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	4.600
25	Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	2.800
26	Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	500



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA D	E MELO	
27	Fermento em pó, biológico, levedura: embalagem de 10 gramas. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	3.000
28	Folha de louro: folhas desidratadas, sem aditivos, cor verde, aparência seca e quebradiça, odor e sabor característico. Válido por 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem de 4 g. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	40
29	Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	6.000
30	Frango, peito: Sem pele, sem osso congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	6.000
31	Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	Kg	3.000
32	Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses	Litro	15
33	Limão: in natura, Frutos de tamanho médio e uniforme, produtos são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	50
34	Maçã nacional: maçã, nacional, de primeira, vermelha, devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	kg	800
35	Macarrão, de trigo, cru, tipo espaguete: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	2.000
36	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas). Elaborado com sêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. Não deverá ser turvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 500 gr.	Pct	900
37	Manteiga: embalagem de 500 g, manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80%	Und	450



de lipídeos, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, o produto deverá conter rotulagem de acordo a legislações vegentes - resolução RDC nº 429, de 9 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF. SIE ou SIM de palmas. Validade de, no minimo 4 meses. Milho, fubá, cru: Fubá de milho: de 1º qualidade, intrificado com ferro e ácido folico, fina, do grão de minimo motifos de cor amareler; com aspento cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, portensos de seuse condições deverále estat de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e transparante, resistente e devidamente vedada por termo solidagem, com contectido de 501 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: minima de 6 meses a contrar da data de labricação. Oleo, de soja: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras materias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade minima de 10ê meses a contra de data de fabricação. Ovo, de galinha, interior, cru: (caraltea com 30 unidades) Ovos branchas ou sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade minima et 12 meses a partir da data de fabricação. Ovo, de galinha, interior, cru: (caraltea com 30 unidades) Ovos branchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e lungos, substaincias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entreque em embalagem (pente) apropriada com contra da data de fabricação. Pepíno: De primeira qualidade, Superficia lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se a presentar amelecido, brocodo, com manchas amarelas na parte superior. De	Ī	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA D	E MELO	•
fina, do grão de milho moido; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor proprios; com auseñacia de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente e devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de fabricação. Oleo, de soja: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras materias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação. Orégano: (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas, isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de de outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação. Ovo, de galinha, interior, cru: (carela com 30 unidades) Ovos brancos, tipo: extra, bandeja com 30 unidades, casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sulidades, sem arabaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (bente) apropriada com 30 unidades, cometanduras, lasento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (bente) apropriada com 30 unidades, cometanduras, lasento se buglações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF. SEL ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção. Pepiro: De primeria qualidade, Superficie lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amareias na partir da data de debricação de fermizações, sem danos físicos e mecânic		RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da		
matérias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação. Orégano: (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas, istento de sujidades. Embalagem primária; garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade minima: 12 meses a partir da data de fabricação. Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos, tipo: extra, bandeja com 30 unidades, casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registor no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção. Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na partir da data de produção. Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na partir da data de produção. Pepino: De primeira qualidade, ivende de sudidos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Pimentão, verde, cru: Produto de 1º qualidade, com característica integra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem conscitência anormal e sem indicios de fermentação púrtida, isento de substâncias estransas, sujidades, corpos estranhos e umidades de, em média, 100 g. congelados a -12 ºc, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características hou deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - R	38	fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente e devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	3.235
Isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legistações vigentes – Resoluçãa RDC. nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação. Ovo, de galinha, Inteiro, cru: (carella com 30 unidades) Ovos brancos, tipo: extra, bandeja com 30 unidades. casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção. Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de residuos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Pimentão, verde, cru: Produto de 1º qualidade, com característica integra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indicios de fermentação púrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de residuos de fertilizantes. Peixe, filé, pintado: de 1º qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g. congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo 1 kg, de vidamente selada com específicação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo brigatoriamente a comprovação do peso. Validade: minima 3 meses	39	matérias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade:	Und	5.000
bandeja com 30 unidades. casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção. Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de residuos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Pimentão, verde, cru: Produto de 1º qualidade, com característica integra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos astranhos e umidade, livre de residuos de fertilizantes. Peixe, filé, pintado: de 1º qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 ºc, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microganismos, contendo 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação. Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1º qualidade, embalagem com dados de identificação, data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes	40	isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8	Und	200
cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Pimentão, verde, cru: Produto de 1ª qualidade, com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indicios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes. Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação). Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indicios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Queijo mussarela: Em barra de 04 kg, de boa qualidade. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10 °C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as característica	41	bandeja com 30 unidades. casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção.	Cartela	5.000
com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indicios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes. Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação). Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indicios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Queijo mussarela: Em barra de 04 kg, de boa qualidade. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10 °C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação). Repolho, branco, cru: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, c	42	cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	1.500
Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °C, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação). Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Queijo mussarela: Em barra de 04 kg, de boa qualidade. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10 °C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação). Repolho, branco, cru: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem. Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa.	43	com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos	Kg	388
Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Queijo mussarela: Em barra de 04 kg, de boa qualidade. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10 °C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação). Repolho, branco, cru: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem. Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa.	44	Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	Kg	2.000
Queijo mussarela: Em barra de 04 kg, de boa qualidade. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10 °C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação). Barra 50 Repolho, branco, cru: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem. Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa.	45	Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as	Pct	3.500
Repolho, branco, cru: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem. Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa.	46	Queijo mussarela: Em barra de 04 kg, de boa qualidade. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10 °C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de	Barra	50
	47	maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem.	Kg	1.500
	48		Pct	900



	12 meses a contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
49	Tomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho.	Kg	1.600
50	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	Und	200
51	Vinagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores características. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico transparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade: mínima de 12 meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Garrafa	20



ANEXO A2 - DO TERMO DE REFERÊNCIA RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal Luca Ruan Araújo Alves	Rua 32, esquina com a 33, APM 13, Jardim Aureny III, Palmas – TO. CEP: 77062-054	(63) 9 8515-8087
	Horário de entrega: Das 7h às 17h	E-mail: <u>esclucasruan@gmail.com</u>

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma <u>SEMANAL</u>, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	Abóbora cabotian – Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	100
02	Açúcar, cristal: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	90
03	Arroz branco: tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, selada/lacrada, com identificação de peso. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 12 meses.	Pct	110
04	Alho, cru: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. A Embalagem deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. O produto deverá	Kg	100



ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE MELO			
	conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 90 dias após data de empacotamento.		
05	Banana nanica: Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	Kg	150
06	Batata inglesa: 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento, brotado, dano por praga, ferimento, defeito de polpa. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	110
07	Beterraba crua: 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem ferimento, podridão ou passada, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	50
08	Carne bovina, acém, moída: Fresca, limpa, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Deverá conter no máximo 10% de gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	106
09	Carne bovina, acém, pedaços: Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	500
10	Carne bovina – fígado fresco: Produto extralimpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 10% de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	50
11	Carne bovina – músculo: Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	50
12	Cebola, crua : 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio 220 g.	Kg	200
13	Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	156
14	Cereais, flocos, arroz, sem sal: Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.	Pct	150



Ī	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA D	E MELO	
15	Chuchu: 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).	Kg	30
16	Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g	Pct	20
17	Colorau: Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto. Embalagem de 500 gramas.	Pct	02
18	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	102
19	Farinha de mandioca, crua: 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Pacote de 500g.	Pct.	75
20	Farinha de rosca: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter 500 gramas, externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e prazo de validade de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade máxima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega do produto.	Pct.	25
21	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	50
22	Feijão carioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária – saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	300
23	Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	126
24	Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	20
25	Folha de louro: folhas desidratadas, sem aditivos, cor verde, aparência seca e quebradiça, odor e sabor característico. Válido por 12 meses a partir da data de	Pct	10
	1	1	



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA D	E MELO	•
	fabricação. Embalagem de 4 g. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
26	Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	140
27	Frango, peito: Sem pele, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg. (COM OSSO)	Kg	150
28	Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	Kg	100
29	Leite de vaca integral, UHT: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses.	Litro	500
30	Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses	Litro	60
31	Melancia: Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	804
32	Milho, fubá, cru: Fubá de milho; de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente e devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.	Pct	30
33	Óleo, de soja : De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação.	Und	180
34	Orégano : (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas, isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação.	Und	08
35	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos tipo: extra, bandeja com 30 unidades. casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a	Cartela	180



_	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA D	E MELO	
	partir da data de produção.		
36	Pimentão, verde, cru : Produto de 1ª qualidade, com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	10
37	Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	Kg	85
38	Polvilho, doce : (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	205
39	Repolho , branco , cru : 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem.	Kg	60
40	Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa. Embalagem primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	20
41	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	Und	04



ANEXO A3 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO		E ENSINO ENDEREÇO PARA		CONTATO
			ENTREGA DOS ALIMENTOS	
Escola	Munic	ipal	Rua Rio de Janeiro, Quadra SE	
Aurélio B	Buarque	de	01, Praça da Feira do Jardim	(63) 9 8433-6408 – Aderlânea – Coord. Apoio
Holanda			Aureny I, Palmas-TO.	
				E-mail:
			Horário de entrega: Das 8h às	Coordenacaodeapoio.aurelio@gmail.com
			10h30min e das 14h às 17h.	

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma <u>SEMANAL</u>, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	Açafrão, pó: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto. Cheiro e aromas característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	80



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA DE	WILLO	
02	Açúcar, cristal : (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	600
03	Aveia em flocos finos: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Em porção de 30 g conter no máximo: 110kcal e 2,5g gorduras totais; no mínimo 4g de proteínas e 2,5g de fibra alimentar; não conter sódio nem açúcar simples e conter ferro. Embalagem contendo 500 gramas. Deve conter no rótulo identificação do produto e prazos de fabricação e validade. Não poderá conter em 100 g do produto mais que 550 mg de sódio e 5,5 g de gordura saturada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega;	Pct	200
04	Alho, cru : 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. A Embalagem deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 90 dias após data de empacotamento.	Kg	150
05	Arroz branco: tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, selada/lacrada, com identificação de peso. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 12 meses.	Pct	500
06	Batata inglesa: 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento, brotado, dano por praga, ferimento, defeito de polpa. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	200
07	Beterraba crua: 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem ferimento, podridão ou passada, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	200
08	Café, pó, torrado: Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados dos produtos; identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas.	Pct	500
09	Cacau em pó 100% alcalino: 1ª qualidade Produto obtido da massa das amêndoas de cacau, não contém glúten, cacau alcalino, Produto homogêneo, cor marrom escuro, aroma característico, sabor amargo. Armazenar e transportar em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores. Embalagem: primária — embalagem a resistente plástico, atóxico, limpo, não violado, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto, rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 200 g.	Pct	200
10	Carne bovina, acém, moída: Fresca, limpa, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Deverá conter no máximo 10% de gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	900
11	Carne bovina, acém, pedaços: Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente,	Kg	500



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE	MELO	
	atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data		
	de entrega.		
	Carne bovina – fígado fresco: Produto extralimpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições		
	sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 10% de		
12	gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico,	Kg	600
	limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte,		
	quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data		
	de entrega. Carne bovina – músculo: Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente,		
	inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos.		
	Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa		
13	alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente,	Kg	600
	atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte,		
	quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.		
	Carne Suína, corte lombo: Carne suína magra, lombo resfriada ou congelado,		
	inspecionada na origem, em peça, desossado. O corte deverá estar limpo, isento de		
	tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura		
	com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas		
14	esverdeadas ou azuladas), sabor e odores características, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam	Kg	200
	impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Embalagem		
	de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação		
	de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo		
	esta de 3 dias a partir da data de entrega. Cebola, crua: 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem		
15	superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de	Kg	300
	fermentação pútrida. Tamanho médio 220 g.	3	
	Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária.		
	Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações,		
16	machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre	Kg	500
	de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou		
	agroecológicos.		
	Cereais, flocos, arroz, sem sal: Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem		
17	com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	Pct	500
	procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes -		333
	Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.		
	Chuchu: 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente		
	desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos		
18	de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de	Kg	200
	consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras,		
	perfurações e cortes).		
	Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adicão de acúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária		
	polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos,		
19	microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e	Pct	200
19	a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na	FCI	200
	embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da data		
	de entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g		
	Colorau: Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum,		
	limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre		
20	de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na	Pct	80
	embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data		
	de fabricação do produto. Embalagem de 500 gramas.		
	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/		
	ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do		
21	lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	Pct	500
	procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020		
L	1 desires de legislações vigentes - Tresolação Treo II - 425, de 6 de outubro de 2020	l	



1	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA DE	MELO	İ
22	Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Farinha de mandioca, crua: 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Pacote de 500g.	Pct.	600
23	Folha de louro: folhas desidratadas, sem aditivos, cor verde, aparência seca e quebradiça, odor e sabor característico. Válido por 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem de 4 g. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	150
24	Farinha de rosca: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter 500 gramas, externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e prazo de validade de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade máxima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega do produto.	Pct.	150
25	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	500
26	Feijão carioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária – saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	300
27	Feijão de corda/trepa-pau, cru: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1 Deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Embalado em saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, e prazo de validade: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	200
28	Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	300
29	Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	400
30	Fermento em pó, biológico, levedura: embalagem de 10 gramas. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	150
31	Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	600
32	Frango, filé de peito: congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de	Kg	500



1	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA DE	MELO	
	sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.		
33	Frango caipira: Galinha, caipira, congelada, inteira sem cabeça, eviscerada, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, Embalagem primária: plástica flexível, transparente atóxica resistente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual em 1 kg.	Kg	100
34	Frango, coxinha da asa: congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto, O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual.	Kg	600
35	Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	Kg	300
36	Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses	Litro	100
37	Limão: in natura, Frutos de tamanho médio e uniforme, produtos são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	150
38	Macarrão, de trigo, cru, tipo espaguete: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	300
39	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas). Elaborado com sêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. Não deverá ser turvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 500 gr.	Pct	300
40	Manteiga: embalagem de 500 g, manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, o produto deverá conter rotulagem de acordo as legislações vigentes - resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de palmas. Validade de, no mínimo, 4 meses.	Und	300
41	Maçã nacional: maçã, nacional, de primeira, vermelha, devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	kg	100
42	Milho, fubá, cru: Fubá de milho; de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico,	Pct	250



•	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE	MELO	-
	fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica,		
	asséptica e transparente, resistente e devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes		
	 Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de fabricação. 		
43	Óleo, de soja : De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação.	Und	400
44	Orégano : (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas, isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação.	Und	80
45	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos: Tipo: extra, bandeja com 30 unidades. casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção.	Cartela	500
46	Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	200
47	Pimentão, verde, cru : Produto de 1ª qualidade, com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	150
48	Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 ºc, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	Kg	200
49	Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	500
50	Queijo, tipo minas, curado e ralado: queijo tipo minas, curado, de primeira qualidade, ralado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, embalagem íntegra, contendo dados de identificação do produto, não congelado, prazo validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas.	Kg	150
51	Queijo minas padrão: Obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado individualmente em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso, deve ser mantido em temperatura não superior a 12º C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. Validade mínima 3 meses a partir da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas.	Kg	100
52	Repolho , branco , cru : 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem.	Kg	200
53	Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa. Embalagem	Pct	100



primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
Fomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, ntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho.	Kg	400
Fomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	Und	200
Vinagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores características. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico ransparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de dentificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade: mínima de 12 meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Garrafa	150
m n r c c c c c c c c c c c c c c c c c c	aturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, tegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho. Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, al e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor aracterístico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter aternamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto recisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 e outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar a data de entrega. Tinagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores aracterísticas. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico ansparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de entificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade: ínima de 12 meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações	aturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, tegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho. bomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, al e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor aracterístico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter aternamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto decisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar a data de entrega. Inagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores aracterísticas. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico ansparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de entificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade: foima de 12 meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações

ANEXO A4 - DO TERMO DE REFERÊNCIA RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS Escola Municipal Estevão de Castro ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS Rua 32, esquina com 33, APM 13, Palmas –TO, CEP: 77062-



AGE DA EGGGEA MIGNION AE DE TEIMI O NITEGNAE EGNIDIGE I ENNEMA DE MEEG					
	056	E-mail:			
	Horário para entrega: Das 8h às 11h e das 14h às 16h	ecfinanceiro5@gmail.com			

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma <u>SEMANAL</u>, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	Abóbora cabotian – Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	130
02	Açafrão , pó : (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto. Cheiro e aromas característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	06
03	Açúcar, cristal: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	450
04	Alho, cru: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. A Embalagem deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 90 dias após data de empacotamento.	Kg	200
05	Arroz branco: tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, selada/lacrada, com identificação de peso. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 12 meses.	Pct	250
06	Batata inglesa: 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento, brotado, dano por praga, ferimento, defeito de polpa. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	200
07	Beterraba crua: 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem ferimento, podridão ou passada, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	125
08	Café, pó, torrado: Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados dos produtos; identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas.	Pct	100
09	Carne bovina, acém, moída: Fresca, limpa, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Deverá conter no máximo 10% de gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico	Kg	100



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE	MELO	
	transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.		
10	Carne bovina, acém, pedaços: Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	200
11	Carne bovina – fígado fresco: Produto extralimpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 10% de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	250
12	Carne bovina – músculo: Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	260
13	Cebola, crua: 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio 220 g.	Kg	450
14	Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	200
15	Cereais, flocos, arroz, sem sal: Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.	Pct	300
16	Chuchu: 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).	Kg	100
17	Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g	Pct	7
18	Colorau: Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto. Embalagem de 500 gramas.	Pct	10
19	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	350
20	Farinha de mandioca, crua: 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. matérias terrosas, larvas,	Pct.	150



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE	MELO	
	detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Pacote de 500g.		
21	Folha de louro: folhas desidratadas, sem aditivos, cor verde, aparência seca e quebradiça, odor e sabor característico. Válido por 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem de 4 g. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	05
22	Farinha de rosca: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter 500 gramas, externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e prazo de validade de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade máxima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega do produto.	Pct.	100
23	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	300
24	Feijão carioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária – saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	300
25	Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	150
26	Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	275
27	Fermento em pó, biológico, levedura: embalagem de 10 gramas. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	250
28	Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	275
29	Frango, peito: Sem pele, sem osso, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	400



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE	MELO	
30	Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio,	Kg	300
31	transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente. Leite de vaca integral, UHT: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses.	Litro	3.385
32	Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses	Litro	75
33	Leite de soja, integral : Líquido, sem derivados do leite de vaca, embalagem de 1 litro, sabor natural, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses	Litro	75
34	Limão: in natura, Frutos de tamanho médio e uniforme, produtos são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	75
35	Macarrão, de trigo, cru, tipo espaguete: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	100
36	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas). Elaborado com sêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. Não deverá ser turvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 500 gr.	Pct	100
37	Manteiga: embalagem de 500 g, manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, o produto deverá conter rotulagem de acordo as legislações vigentes - resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de palmas. Validade de, no mínimo, 4 meses.	Und	10
38	Maçã nacional: maçã, nacional, de primeira, vermelha, devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	kg	400
39	Milho, fubá, cru: Fubá de milho; de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente e devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.	Pct	125
40	Óleo, de soja : De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação.	Und	500
41	Orégano : (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas, isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação.	Und	07



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE PERREIRA DE	INICEO	
42	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos, Tipo: extra, bandeja com 30 unidades. casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção.	Cartela	300
43	Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	75
44	Pimentão, verde, cru : Produto de 1ª qualidade, com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	50
45	Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	Kg	250
46	Polvilho, doce : (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	325
47	Repolho , branco , cru : 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem.	Kg	100
48	Sal, iodado : (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa. Embalagem primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	45
49	Tomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho.	Kg	280
50	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	Und	50
51	Vinagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores características. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico transparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade: mínima de 12 meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Garrafa	30



ANEXO A5 - DO TERMO DE REFERÊNCIA RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal Maria Júlia Amorim Soares Rodrigues	Rua 22, Quadra 42-A, APM-02, Jardim Aureny III, CEP: 77062-072-Palmas/TO	(63) 9 8448-0269 3225-2294
	Horário para entrega: Das 8h às 9h40min ou 10h30min às 11h40min Das 14h às 15h40min ou das 16h10min às 17h30min	E-mail: financeiromaju2020@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma <u>SEMANAL</u>, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	Abacaxi – Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	Kg	100
02	Abóbora cabotian – Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	100
03	Açafrão , pó : (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto. Cheiro e aromas característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	06
04	Açúcar, cristal : (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	120
05	Adoçante: Líquido, embalagem original com 100ml, composto pelo edulcorante sucralose, extraído da cana-de-açúcar. Embalagem plástica, líquida transparente, em gotas. As matérias-primas sacarose, frutose e glicose não podem ser utilizadas na formulação desse produto alimentício. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Frasco	50



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA DE	MELO	
06	Aveia em flocos finos: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Em porção de 30 g conter no máximo: 110kcal e 2,5g gorduras totais; no mínimo 4g de proteínas e 2,5g de fibra alimentar; não conter sódio nem açúcar simples e conter ferro. Embalagem contendo 500 gramas. Deve conter no rótulo identificação do produto e prazos de fabricação e validade. Não poderá conter em 100 g do produto mais que 550 mg de sódio e 5,5 g de gordura saturada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega;	Pct	10
07	Alho, cru: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. A Embalagem deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 90 dias após data de empacotamento.	Kg	20
08	Arroz branco: tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, selada/lacrada, com identificação de peso. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 12 meses.	Pct	150
09	Banana Prata: 1º qualidade, graúdas, em penca, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca e com maturação de 70%.	Kg	120
10	Batata inglesa: 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento, brotado, dano por praga, ferimento, defeito de polpa. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	100
11	Beterraba crua: 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem ferimento, podridão ou passada, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	100
12	Café, pó, torrado: Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados dos produtos; identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas.	Pct	50
13	Cacau em pó 100% alcalino: 1ª qualidade Produto obtido da massa das amêndoas de cacau, não contém glúten, cacau alcalino, Produto homogêneo, cor marrom escuro, aroma característico, sabor amargo. Armazenar e transportar em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores. Embalagem: primária — embalagem a resistente plástico, atóxico, limpo, não violado, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto, rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 200 g.	Pct	15
14	Carne bovina, acém, moída: Fresca, limpa, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Deverá conter no máximo 10% de gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	120
15	Carne bovina, acém, pedaços: Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data	Kg	250



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA DE de entrega.	MELO 	
16	Carne bovina – fígado fresco: Produto extralimpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 10% de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	80
17	Cebola, crua: 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio 220 g.	Kg	50
18	Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	70
19	Cereais, flocos, arroz, sem sal: Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.	Pct	100
20	Chuchu: 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).	Kg	80
21	Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g	Pct	30
22	Colorau: Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto. Embalagem de 500 gramas.	Pct	06
23	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	100
24	Folha de louro: folhas desidratadas, sem aditivos, cor verde, aparência seca e quebradiça, odor e sabor característico. Válido por 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem de 4 g. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	05
25	Farinha de rosca: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter 500 gramas, externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e prazo de validade de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade máxima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega do produto.	Pct.	10
26	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	80
27	Feijão carioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de	Pct	80



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE	MELO	
	insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária – saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
28	Feijão de corda/trepa-pau, cru: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1 Deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Embalado em saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, e prazo de validade: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	100
29	Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	50
30	Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	100
31	Fermento em pó, biológico, levedura: embalagem de 10 gramas. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	10
32	Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	100
33	Frango, peito: Sem pele, sem osso, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	100
34	Frango, coxinha da asa: congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto, O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual.	Kg	80
35	Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	Kg	100
36	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas). Elaborado com sêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. Não deverá ser turvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não	Pct	50



·	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE	MELO	·
	poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Deve constar na embalagem data		
	de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução		
	RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 500 gr.		
	Manteiga: embalagem de 500 g, manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do		
	creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80%		
37	de lipídeos, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote,	Und	56
	o produto deverá conter rotulagem de acordo as legislações vigentes - resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da		
	inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de palmas. Validade de, no mínimo, 4 meses.		
	Mamão, Formosa, cru: 1ª qualidade, com grau amadurecimento, fresco sem superfície		
38	pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de	Kg	30
	fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro.		
	Mandioca, crua, descascada e congelada: 1º qualidade, congelada, polpa branca ou		
	amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave. O produto deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com		
	material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo		
39	a permitir a perfeita visualização do produto, com dados de identificação, procedência,	Kg	50
	informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto. Produto deverá		
	conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de		
	outubro de 2020. Validade de no mínimo 3 meses a contar a partir da data de entrega.		
	Maçã nacional: maçã, nacional, de primeira, vermelha, devem estar frescas, íntegras,		
40	sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e	kg	100
	em temperatura ambiente.		
	Milho, fubá, cru: Fubá de milho; de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico,		
	fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios;		
	com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas		
41	e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica,	Pct	50
	asséptica e transparente, resistente e devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes		
	- Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínima de 6 meses a		
	contar da data de fabricação.		
	Óleo, de soja: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias		
42	estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de	Und	120
	06 meses, a contar da data de fabricação. Orégano: (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas,		
	isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá		
43	conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de	Und	05
	outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação.		
	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos, tipo: extra,		
	bandeja com 30 unidades. casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou		
	sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30		
44	unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução	Cartela	200
	RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da		
	inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir		
	da data de produção.		
	Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte		
45	superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e	Kg	50
	mecânicos oriundos do manuseio e transporte		
	Pimentão, verde, cru: Produto de 1ª qualidade, com característica íntegra e firme, com		
46	grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem	Kg	50
	indícios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos	9	
	estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes. Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas,		
	porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos		
	ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas		
	características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico,		
47	transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo 1 kg,	Kg	80
	devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e	.5	
	marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente		
	a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade		
	não inferior a 6 meses da data de fabricação).		



	ACE DA ESCOLA MONICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE PERREIRA DE	IVILLO	_
48	Polvilho, doce : (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	100
49	Repolho , branco , cru : 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem.	Kg	50
50	Sal, iodado : (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa. Embalagem primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	20
51	Tomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho.	Kg	80
52	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	Und	70
53	Vinagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores características. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico transparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade: mínima de 12 meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Garrafa	15

ANEXO A6 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal Maria Verônica Alves de Sousa	Rua 12, APM 08, Jardim Aureny IV, Palmas-TO CEP: 77060-034	(63) 9 8448-0226
	Horário de entrega: Das 7h30min às 11h30min e das	E-mail: escolamariaveronica@gmail.com
	13h30min às 17h30min	

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma <u>SEMANAL</u>, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	Abacaxi – Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	Kg	200
02	Abóbora cabotian – Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	50
03	Açafrão, pó: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto. Cheiro e aromas característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter	Pct	20



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA D	E MELO	
	rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de		
04	outubro de 2020. validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Açúcar, cristal : (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	400
05	Alface americana: De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço com peso de 350 g.	Maço/Und	100
06	Alho, cru: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. A Embalagem deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 90 dias após data de empacotamento.	Kg	50
07	Arroz branco: tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, selada/lacrada, com identificação de peso. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 12 meses.	Pct	400
08	Banana nanica: Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	Kg	400
09	Banana Prata: 1º qualidade, graúdas, em penca, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca e com maturação de 70%.	Kg	400
10	Batata inglesa: 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento, brotado, dano por praga, ferimento, defeito de polpa. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	400
11	Beterraba crua: 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem ferimento, podridão ou passada, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	200
12	Café, pó, torrado: Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados dos produtos; identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas.	Pct	80
13	Carne bovina, acém, moída: Fresca, limpa, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Deverá conter no máximo 10% de gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	400
14	Carne bovina, acém, pedaços: Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico	Kg	400



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA D	E MELO	
	transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta		
	de 3 dias a partir da data de entrega. Carne bovina – fígado fresco: Produto extralimpo, sem aparas, sem osso, sem		
	nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições		
	sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 10% de		
15	gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem de saco plástico transparente,	Kg	60
	atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de		
	corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir		
	da data de entrega. Cebola, crua: 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem		
16	superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de	Kg	100
	fermentação pútrida. Tamanho médio 220 g.	1.5	
	Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária.		
	Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações,		
17	machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente,	Kg	200
	livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou		
	agroecológicos.		
	Cereais, flocos, arroz, sem sal: Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro,		
	embalagem com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite		
18	rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as	Pct	900
	legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade		
	mínima de 6 meses.		
	Cheiro Verde: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho		
	graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas		
19	escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de	Maço/Und	80
	danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.		
	Acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem, Maço com peso de 350 g.		
	Chuchu: 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente		
	desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de		
20	resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa	Kg	100
	ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras,		
	perfurações e cortes).		
	Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária		
	polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos,		
21	microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento	Pct	600
	e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na	1 01	000
	embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da		
	data de entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g		
	Colorau: Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum,		
	limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano,		
22	livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes -	Pct	20
	Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data		
	de fabricação do produto. Embalagem de 500 gramas.		
	Couve, manteiga: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração		-
22	e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da	Mass/Lind	150
23	colheita recente. Não devem conter defeitos que afetam sua formação ou aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificado por qualquer lesão de	Maço/Und	150
	origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço pesando 250 g.		
	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/		
	ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do		
24	lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de	Pct	1.000
	acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020		
	Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.		
	Farinha de mandioca, crua: 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta		
25	de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente,	Pct.	800
	transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação.		
<u> </u>	atomos i susassi i susassi i mosso, a somai da data do tabiloagao.	l .	



8 de outubro de 2020. Pacote de 500g. Farinha de trigoz. Sem flemento, 1º qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de de infilidació, procedencia, informações nutricionais, lote, peso liquido. Com validade minima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Feljão carlioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brithoso, Integro, de colheita recento, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária - saco plástico transparente, resistente, atóxico, selacio/alcrado, com 1 kg, Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 3 de outubro de 2020. Feljão de cordartrepa-pau, cru: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1 Deverá ser novo, constituido de grãos interios e sãos, isento de materia terroso, sujidade e mistura de outras variadades de espécia. Embalado em saco plástico transparente, com dados de fabricação. O Forduto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução O Forduto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução. O Forduto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Fermento em pó, químico: De 19 qualidade, composto por amido de milho ou fecula de mandioca, fosfato monocáldico, bicarbonato de sódio e carbonato de cádio. Fermento em pó, químico: De 19 qualidade, composto por amido de milho ou fecula de mandioca, fosfato monocáldico, bicarbonato de sódio e carbonato de cádio. Fermento em pó, químico: De 19 qualidade, composto por propino, com ausência de suidades, p		ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA D	E WIELO	ı
Farinha de trigo: Sam temento, 1º qualidade, tipo 1, enriquecido de fetro e ácido de fetros. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade minima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da trotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Felijão carticas: Tipo 1, novo, constitutido de grãos interiors grandes e sãos, aspecto brilhoso, integro, de colheita recente, com aspecto, dodr, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, metral terroso, sujidade ou corpos estrarhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou residuos de familizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária — saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Felijão de corda/reap-ap-au, cru: (Embalagem 1 Kg) — tipo 1 Deverá ser novo, constituído de grãos interios e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Embalagem em 160; por 1, novo, constituído de grãos, interior e sadios de identificação do produto, e prazo de validade: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Ferijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, interios e sadios com umidade maxima permitida de 15%, isento de misturas de outras especies. acordicionado em embalagem priscia, tarsaparente, atóxica, de 11 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validades in terros portos po		Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Pacote de 500g		
brilhoso. Integro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de instoso, parasitas, lavas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou residuos de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou residuos de contras parente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com ol 1 kg. Validade. De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Feijão de cordafrepa-pau, crus (Embalagem 1 kg) - 1 ipo 1 Deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura de de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Feijão petos (Embalagem 1 kg) - 1 ipo 1 novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Feijão petos (Embalagem 1 kg) - 1 ipo 1 novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies ada de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fecula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca de fabricante, prazo de vialedade e peso figuido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses. Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada en carro próprio para entrega de finos. Embalagem primária: em saco plástico	26	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	500
constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Embalado em saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, e prazo de validade: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cádio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validades 6 meses. Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e la vaxa. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. com validade minima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg Frango, petito: (COM OSSO). Sem pele, congelad	27	brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária — saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações	Pct	600
com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monceálico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validades: 6 meses. Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo borigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg. Frango, peito: (COM OSSO). Sem pele, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e lavas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atácio de verá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas	28	constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Embalado em saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, e prazo de validade: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	100
de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses. Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de un carro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg. Laranja, pêra, crua: In Natura, 1º qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e en temperatura ambiente. Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluí	29	com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações	Pct	200
pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg. Frango, peito: (COM OSSO). Sem pele, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg. Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente. Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações legislações vigentes -	30	de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes -	Und	1.000
Frango, peito: (COM OSSO). Sem pele, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente. Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4	31	pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega,	Kg	800
Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente. Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4	32	Frango, peito : (COM OSSO). Sem pele, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da	Kg	800
Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4	33	Laranja, pêra, crua : In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação	Kg	400
	34	Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses	Litro	80
Limão: in natura, Frutos de tamanho médio e uniforme, produtos são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas	35		Kg	50



ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE MELO			
	ou defeitos na casca, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser		
	prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.		
36	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas). Elaborado com sêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. Não deverá ser turvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 500 gr.	Pct	400
37	Manteiga: embalagem de 500 g, manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, o produto deverá conter rotulagem de acordo as legislações vigentes - resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de palmas. Validade de, no mínimo, 4 meses.	Und	80
38	Mamão, Formosa, cru: 1ª qualidade, com grau amadurecimento, fresco sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro.	Kg	500
39	Mandioca, crua, descascada e congelada: 1º qualidade, congelada, polpa branca ou amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave. O produto deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade de no mínimo 3 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	200
40	Maçã nacional: maçã, nacional, de primeira, vermelha, devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	kg	200
41	Melancia: Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	800
42	Óleo, de soja : De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação.	Und	500
43	Orégano : (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas, isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação.	Und	50
44	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos, tipo: extra, bandeja com 30 unidades. casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção.	Cartela	500
45	Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	100
46	Pimentão, verde, cru: Produto de 1ª qualidade, com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	50
47	Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e	Kg	100



ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA DE MELO			
	marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).		
48	Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	600
49	Repolho, branco, cru: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem.	Kg	200
50	Rúcula, crua: Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maços, pesando 250 g.	Maço/Und	50
51	Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa. Embalagem primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	60
52	Tomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho.	Kg	500
53	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	Und	120

ANEXO A7 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal Professora Rosemir Fernandes de Sousa	Rua 30, APM 06, Setor Aureny III, CEP: 7706-524, Palmas-TO. Horário de entrega: Das 7h às	(63) 9 9118-1252 E-mail: rosemir.financeiro@gmail.com
	17h	

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma <u>SEMANAL</u>, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA DE	MELO	
01	Abacaxi – Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	Kg	2.830
02	Abóbora cabotian – Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	1.000
03	Açafrão, pó: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto. Cheiro e aromas característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	100
04	Açúcar, cristal: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	8.000
05	Alface americana: De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço com peso de 350 g.	Maço/und	700
06	Alho, cru: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. A Embalagem deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 90 dias após data de empacotamento.	Kg	700
07	Arroz branco: tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, selada/lacrada, com identificação de peso. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 12 meses.	Pct	4.200
08	Banana nanica: Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	Kg	3.000
09	Beterraba crua : 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem ferimento, podridão ou passada, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	700
10	Café, pó, torrado: Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados dos produtos; identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas.	Pct	700
11	Carne bovina, acém, moída: Fresca, limpa, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Deverá conter no máximo 10% de gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	760
12	Carne bovina, acém, pedaços: Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa	Kg	603



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	MELO	
13	Carne bovina – fígado fresco: Produto extralimpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 10% de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	600
14	Cebola, crua: 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio 220 g.	Kg	5.000
15	Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	540
16	Cereais, flocos, arroz, sem sal: Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.	Pct	2.300
17	Cheiro Verde: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem, Maço com peso de 350 g.	Maço/Und	250
18	Chuchu: 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).	Kg	250
19	Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g	Pct	250
20	Colorau: Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto. Embalagem de 500 gramas.	Pct	250
21	Couve, manteiga: Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Não devem conter defeitos que afetam sua formação ou aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Maço pesando 250 g.	Maço/Und	250
22	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	1.000
23	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de	Pct	2.500



ı	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA DE	MELO	ı
24	acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Feijão carioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária — saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações virgentes. Pocolução RDC nº 420 de 8 de outubro de 2020.	Pct	2.500
25	vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	2.500
26	Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	100
27	Fermento em pó, biológico, levedura: embalagem de 10 gramas. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	100
28	Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	1.500
29	Frango, peito: Sem pele, sem osso, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	1.500
30	Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	Kg	3.000
31	Limão: in natura, Frutos de tamanho médio e uniforme, produtos são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	1.000
32	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas). Elaborado com sêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. Não deverá ser turvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 500 gr.	Pct	800
33	Mamão, Formosa, cru : 1ª qualidade, com grau amadurecimento, fresco sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro.	Kg	.2.000
34	Mandioca, crua, descascada e congelada: 1º qualidade, congelada, polpa branca ou	Kg	800



1	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE	MELO	
]	amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação		
]	grave. O produto deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com		
	material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo		
	a permitir a perfeita visualização do produto, com dados de identificação, procedência,		
	informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto. Produto deverá		
	conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de		
	outubro de 2020. Validade de no mínimo 3 meses a contar a partir da data de entrega.		
	Maçã nacional: maçã, nacional, de primeira, vermelha, devem estar frescas, íntegras,		
35	sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou	kg	1.500
	corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e	Ng	1.000
	em temperatura ambiente.		
	Melancia: Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio,		
36	com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades,	Kg	1.500
	parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos	9	
	do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.		
	Milho , fubá , cru : Fubá de milho; de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico,		
	fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios;		
	com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas		
37	e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica,	Pct	1.500
3,	asséptica e transparente, resistente e devidamente vedada por termo soldagem, com	1 01	1.500
	conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes		
1	- Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínima de 6 meses a		
	contar da data de fabricação.		
1	Óleo, de soja : De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias		
38	estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de	Und	2.100
	06 meses, a contar da data de fabricação.		
	Orégano: (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas,		
39	isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá	Und	150
39	conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de	Ond	130
	outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação.		
	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos, tipo: extra,		
	bandeja com 30 unidades. casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou		
	sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor		
40	e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30	Cartela	1.110
40	unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução	Carteia	1.110
	RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da		
	inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir		
	da data de produção.		
	Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor		
41	verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte	Ka.	500
41	superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e	Kg	500
	mecânicos oriundos do manuseio e transporte		
1			
1	Peixe, filé, pintado: de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas,		
1	porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos		
1	ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas		
1	características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico,		
42	transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo 1 kg,	Kg	1.000
1	devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e	_	
1	marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações		
1	vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente		
1	a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade		
	não inferior a 6 meses da data de fabricação).		
1	Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem		
1	indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente		
43	atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a	Pct	400
	partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as		
1	legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
	Repolho, branco, cru: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de		
44	maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de	Kg	200
1	polietileno frestados, etiqueta de pesagem.		
	Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa. Embalagem		
45	primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a	5	50
45	contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações	Pct	50
]	vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
46	Tomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de	Kg	500
	1		



	7.02 57. 200027 MONION 7.2 52 12 0 MV12017.2 2017.5102 1 217.72		
	maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho.		
47	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	Und	500
48	Vinagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores características. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico transparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade: mínima de 12 meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Garrafa	50

ANEXO A8 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO



AGE DA EGGGEA MONION AE DE TEIM O NYTEGRAE EGRIDIGE I ERRENA DE MEEG						
UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA	CONTATO				
	DOS ALIMENTOS					
Escola Municipal Thiago	AV. Goiás S/N, APM,05, Jardim	(63) 9 8513-4345				
Barbosa	Aureny II, Palmas-TO,					
	CEP:77060-194.					
		Email:				
	Horário para entrega: Das 08h					
	às 17h	tbarbosafinanceiro@gmail.com				

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma <u>SEMANAL</u>, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	Açúcar, cristal : (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	600
02	Batata inglesa: 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento, brotado, dano por praga, ferimento, defeito de polpa. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	250
03	Beterraba crua: 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem ferimento, podridão ou passada, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro.	Kg	100
04	Café, pó, torrado: Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados dos produtos; identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas.	Pct	250
05	Caju, polpa congelada: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: à (-18°C). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	Kg	500
06	Carne bovina, acém, moída: Fresca, limpa, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Deverá conter no máximo 10% de gordura, limpa, isenta de cartilagens e ossos. Apresentar—se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	500
07		Kg	100



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE M	ELO	
	Cebola, crua: 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem		
	superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de		
	fermentação pútrida. Tamanho médio 220 g.		
	Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro		
08	verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos	Kg	100
00	oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes,	T\9	100
	devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.		
	Cereais, flocos, arroz, sem sal: Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem		
	com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do		
09	lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	Pct	500
	rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC		
	nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.		
	Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição		
	de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno,		
	não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos,		
10	microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a	Pct	150
	saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na		
	embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução		
	RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da data de entrega		
	do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g Colorau: Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum,		
	limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre		
	de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na		
11	embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução	Pct	20
	RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação		
	do produto. Embalagem de 500 gramas.		
	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro,		
	embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre. A		
40	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	Det	500
12	informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de acordo as	Pct	500
	legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Validade mínima		
	de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.		
	Erva doce: Composto de Sementes de Erva Doce; Isento de Sujidades, Fragmentos de		
	Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Sache Individual. Contendo	- .	
13	20 g (unidade) de peso líquido do produto, validade mínima de 12 meses. Precisa da	Pct.	30
	rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro		
	de 2020. Pacote de 500 g.		
	Farinha de mandioca, crua: 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. matérias terrosas, larvas, detritos		
	animais e ranço. Classificação: fina. Embalagem: primária - plástico resistente,		
14	transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação.	Pct.	250
	Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8		
	de outubro de 2020. Pacote de 500g.		
	Folha de louro: folhas desidratadas, sem aditivos, cor verde, aparência seca e		
	quebradiça, odor e sabor característico. Válido por 12 meses a partir da data de		
15	fabricação. Embalagem de 4 g. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes	Pct	20
	- Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
	Farinha de rosca: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes		
	plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do		
	produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter 500 gramas,		
16	externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número	Pct.	20
	de lote, data de validade, quantidade do produto e prazo de validade de acordo com as		
	legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade máxima		
	de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega do produto.		
	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico.	-	
	Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação,		
17	procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4	Pct	600
	meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as		
	legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
	Feijão carioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto		
40	brilhoso. Întegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de	D-1	450
18	insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de	Pct	150
	maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fortilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagom primária esca pláctica		
i	fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária – saco plástico		



	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA DE M transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	ELO	
19	Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	100
20	Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	300
21	Fermento em pó, biológico, levedura: embalagem de 10 gramas. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	180
22	Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	350
23	Frango, peito: Sem pele, sem osso, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	350
24	Frango Inteiro, cru: Congelado tipo colonial, acondicionada embalagem plástica, flexível, peso em quilo, resistente, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual em kg.	Kg	400
25	Frango, coxinha da asa: congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto, O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual em kg.	Kg	250



ı	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA DE M	ELO	
26	Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses	Litro	150
27	Leite de vaca integral em pó: Leite em pó integral instantâneo. Pó uniforme, sem grumos. Sabor e odor agradáveis, não rançoso. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Registro no órgão competente. Informações nutricionais e sobre o fabricante, características do produto, modo de preparo e prazo de validade devem estar impressos na embalagem. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 400 g. Validade: 4 meses	Pct	600
28	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas). Elaborado com sêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. Não deverá ser turvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 500 gr.	Pct	300
29	Manteiga: embalagem de 500 g, manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, o produto deverá conter rotulagem de acordo as legislações vigentes - resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de palmas. Validade de, no mínimo, 4 meses.	Und	60
30	Manga, polpa, congelada: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor, sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18° C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	Kg	400
31	Maçã nacional: maçã, nacional, de primeira, vermelha, devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	kg	100
32	Maracujá, polpa congelada: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor, sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18° C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto.	Kg	300
33	Milho, fubá, cru: Fubá de milho; de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente e devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes — Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.	Pct	250
34	Óleo, de soja : De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação.	Und	300
35	Orégano: (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas, isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação.	Und	500
36	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades. casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor	Cartela	350



•	ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURIDICE FERREIRA DE M	ELO	
	anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30 unidades,		
	contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de		
	8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro		
	no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção.		
	Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor		
37	verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte	Ka.	100
37	superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e	Kg	100
	mecânicos oriundos do manuseio e transporte		
	Pimentão, verde, cru: Produto de 1ª qualidade, com característica íntegra e firme, com		
	grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indícios		
38	de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e	Kg	50
	umidade, livre de resíduos de fertilizantes.		
	Polpa, Goiaba: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e		
	detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da		
	fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição		
20	de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico de goiaba. Sabor e aroma	1/	400
39	próprios da goiaba. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de	Kg	400
	fabricação. Congelado: (-18°C). Embalado em polietileno de baixa densidade,		
	transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Precisa		
	da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro		
	de 2020.		
	Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem		
	indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente		
40	atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a	Pct	400
	partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações		
	vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
	Queijo, tipo minas, curado e ralado: queijo tipo minas, curado, de primeira qualidade,		
	ralado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, embalagem íntegra, contendo		
	dados de identificação do produto, não congelado, prazo validade mínima de 30 dias a		
41	partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg. O Produto deverá conter rotulagem, de	Kg	100
	acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020,	_	
	contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de		
	Palmas.		
	Repolho, branco, cru: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de		
42	maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de	Kg	100
	polietileno frestados, etiqueta de pesagem.		
	Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa. Embalagem		
	primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar	_	
43	da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes	Pct	30
	- Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		
	Tomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de		
44	maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem,	Kg	150
	integros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho.	1.9	100
	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate,		
	sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor		
	característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter		
15	externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto	Lind	350
45	precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8	Und	350
	de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar		
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
	da data de entrega.		
	Vinagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores		
	características. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico		
46	transparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de identificação,	Garrafa	30
	procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade: mínima de 12		
	meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes -		
	Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.		



MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

	QUADRO DE INFORMAÇÕES
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº PROCESSO Nº OBJETO JULGAMENTO	 Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO, no segundo semestre de 2023. Menor Preço por item
	(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)
Á Pregoeira e equipe de apo ACE da Escola Municipal de 1 PREGÃO ELETRÔNICO № 0	Tempo Integral Eurídice Ferreira de Mello
	a empresa, CNPJ nº, com sede na través de seu representante legal infra-assinado, que:
microempresa, empresa de nº 123/06, alterada pela l	do artigo 299 do Código Penal, que se enquadra na situação de pequeno porte ou cooperativa, nos termos da Lei Complementar Lei Complementar nº 147/14 , bem assim que inexistem fatos n ao seu desenquadramento desta situação.
*Marcar este item caso se en ou cooperativa.	nquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte
	s do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não oito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores

de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade, em cumprimento ao que determina o inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescida pela

Lei nº 9.854/99.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE MELLO

- Declaramos que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- Declaramos que a empresa não foi declarada inidônea por nenhum órgão público de qualquer esfera de governo, estando apta a contratar com o poder público.
- Declaramos que não possuímos em nosso quadro societário e de empregados, servidor ou 4) dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do inciso III, do artigo 9° da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993.
- 5) Comprometo-me a manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as

obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente desse procedimentos licitatórios, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a)
é(sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços/Contrato.
7) Declaramos que em caso de qualquer comunicação futura referente e este processo icitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que a Ata de Registro de Preços/Contrato seja encaminhado para o seguinte endereço:
E-mail:
Telefone: ()
Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração unto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.
Nomeamos e constituímos o senhor(a), portador(a) do CPF/MF sob n.º, para ser o(a) responsável para acompanhar a execução da Ata de Registro de Preços/Contrato , referente ao Pregão Eletrônico n.º 002/2023 e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório.
de 2023
Local e Data



Assinatura do Responsável pela Empresa (Nome Legível/Cargo)



DEMONSTRATIVO DA CAPACIDADE ECONÔMICO FINANCEIRA

(USO OBRIGATÓRIO POR TODOS OS LICITANTES)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

QUADRO DE INFORMAÇÕES		
EDITAL PREGÃO	:	
ELETRÔNICO Nº		
PROCESSO Nº	:	
OBJETO	:	Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios
		para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas
		Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO, no segundo
		semestre de 2023.
JULGAMENTO	:	Menor Preço por item

AC + RLP LG = PC + ELP LG = + LG = AT SG = PC + ELP SG = + SG =	AC = Ativo Circulante PC = Passivo Circulante RLP = Realizável a Longo Prazo ELP = Exigível a Longo Prazo AT = Ativo Total
AC LC = PC	
LC =	

,	de	
Local e Data		



Identificação e Assinatura do Responsável pelas Informações



MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(USO OBRIGATÓRIO POR TODOS OS LICITANTES)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

QUADRO DE INFORMAÇÕES		
EDITAL PREGÃO	:	
ELETRÔNICO Nº PROCESSO Nº	:	
ОВЈЕТО	:	Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO, no segundo semestre de 2023.
JULGAMENTO	:	Menor Preço por item

ITEM		MARCA			I IINITÁRIO-	T ===
MUNICIP	PAL DE PALMAS-T	O, no segundo s	emestre d	e 2023 , conforr	ne segue:	
	A ESCOLAR DOS					O DA REDE
DE PRE	ÇOS PARA FUTU	RAS AQUISIÇÕE	S DE GÊN	NEROS ALIME	ENTÍCIOS PAF	RA USO NA
FERREIF	RA DE MELLO - Ed	dital de Pregão Ele	etrônico nº (002/2023, tend	lo por objeto o	REGISTRO
COMUNI	DADE ESCOLA	DA ESCOLA M	//UNICIPAL	DE TEMPO	O INTEGRAL	EURÍDICE
CPF	, ve	m por meio desta	a, apresent	ar Proposta de	e Preços à AS	SOCIAÇÃO
		carg	jo		, RG	,
telefone e	e endereço eletrônio	co), inscrita no CN	PJ sob nº.	,	neste ato repre	esentada por
	esa					

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QUANT.	VL. UNITÁRIO- R\$	VL. TOTAL- R\$

A validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias corridos.

O cronograma de entrega dos produtos é de forma **SEMANAL**, de acordo com as solicitações de cada Unidade de Ensino.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE MELLO A apresentação da proposta implicará na plena aceitação das condições estabelecidas no edital e seus anexos.

DADOS DA EMPRESA					
PROPONENTE					
CNJP					
ENDEREÇO					
TELEFONE					
E-MAIL					
DADOS DO RESPONSÁVEL PI	ELA EMPRESA				
NOME					
NÚMEROS DO CPF E RG					
ENDEREÇO					
TELEFONE					
E-MAIL					
DADOS BANCÁRIOS					
BANCO					
AGÊNCIA					
CONTA CORRENTE					
 Loc	de 2023 cal e Data				

Assinatura do Responsável pela Empresa (Nome Legível/Cargo)



ANEXO VI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 2023024254
OBJETO: Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda
escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO, no

/2023

segundo semestre de 2023.

A ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE ESCOLA DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE MELLO, instituição de direito privado, inscrita no CNPJ nº

EURÍDICE FERREIRA DE MELLO, instituição de direito privado, inscrita no CNPJ nº 09.620.313/0001-17, com sede Rua 22, APM 05, S/N, Aureny III, CEP: 77.062-072, em Palmas/TO, neste ato representada pela sua Presidente, **CÍCERA RIBEIRO FERREIRA MOTA SOARES**, portadora do CPF nº 368.591.173-20 doravante designado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, nos termos da Lei nº 10.520, pelo Decreto nº 10.024/19, Lei Complementar Federal nº 123/2006 e alterações, no Decreto Municipal nº 946, de 14 de janeiro de 2015, e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/1993 e demais normas legais aplicáveis, considerando a classificação das propostas e a respectiva homologação da licitação na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 002/2023, **RESOLVE**:

REGISTRAR OS PREÇOS da empresa classificada em primeiro lugar, doravante denominada **FORNECEDOR**, nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação por ela alcançada, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, conforme a seguir.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS № _____/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº

1.1. A presente Ata tem por objeto REGISTRAR PREÇOS de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO, no segundo semestre de 2023, conforme especificações e quantidades constantes no Termo de Referência, proveniente do Edital para realização do Pregão Eletrônico nº 002/2023.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DAS EMPRESAS VENCEDORAS

2.1. Os preços registrados, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas nas propostas são as que seguem:

2.1.1. DADOS DO FORNECEDOR

FORNECEDOR	:	
CNPJ	:	
ENDEREÇO	:	
DADOS		
BANCÁRIOS	:	
CONTATO	:	
E-MAIL	:	



2.1.2. DOS PREÇOS REGISTRADOS

ITEM	QTD	UNID	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

2.2. Este instrumento de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar contratações com a Contratada, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurados, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo quarto, artigo 15, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 06 (seis) meses, contados a partir da publicação do extrato no Diário Oficial na Imprensa Oficial.

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

- **4.1.** Os produtos, objeto deste termo, deverão ser entregues (sem ônus de entrega), conforme as solicitações das Unidades de Ensino, no endereço discriminado no Termo de Referência.
- **4.2.** A CONTRATADA deverá atender as solicitações das Unidades de Ensino, no prazo máximo de **03 (três) dias**, contados do momento do envio do pedido (requisição) dos produtos.
 - **4.2.1.** Os prazos de que tratam o item 4.2 poderão ser prorrogados uma vez, por igual período, quando solicitado pelo convocado durante o transcurso do prazo e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.
- **4.3.** As entregas se darão de forma parcelada (sem ônus de entrega), pelo período de 06 (seis) meses, a partir da data de assinatura desta Ata de Registro de Precos.
- **4.4.** O cronograma de entrega dos produtos se dará de forma **SEMANAL**, conforme solicitação da CONTRATANTE.



5. CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- **5.1.** Em conformidade com o artigo 73 da Lei nº 8.666/93 os objetos serão recebidos da seguinte forma:
 - a) PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com a especificação.
 - **b) DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação.
- **5.2.** A assinatura no conhecimento da empresa transportadora não implica/atesta o recebimento definitivo da mercadoria ou que a mesma esteja em conformidade com a Ata de Registro de Preços e o Contrato.
- **5.3.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela garantia da qualidade dos produtos, nem ético-profissional pela perfeita execução do Contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Contrato, bem como responsabilidade administrativa cabível, **nos termos do Art. 73 §2° da Lei nº. 8.666/93.**
- **5.4.** A Administração rejeitará, no todo ou em parte, produtos fornecidos em desacordo com a Ata de Registro de Preços e o Contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO DE VALIDADE E TRANSPORTE DOS PRODUTOS

- **6.1.** Os produtos deverão ter prazo de validade de no mínimo 67% (sessenta e sete por cento) do prazo oferecido pelo fabricante, contados a partir do recebimento definitivo.
- **6.2.** Serão devolvidos todos os produtos entregues fora do prazo de validade para substituição, correndo à custa da devolução às expensas da Contratada, podendo ainda sofrer as penalidades por inadimplência contratual.
- **6.3.** O texto e demais exigências legais previstas para os produtos devem estar em conformidade com a legislação do Ministério da Saúde e do Código de Defesa do Consumidor.
- **6.4.** Não serão recebidos produtos que tenham sido transportados com outros materiais de natureza tóxica, que estejam com suas embalagens adulteradas ou que o veículo de transporte apresente sujidades e/ou temperatura inadequada.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- **7.1.** Deverá fornecer os produtos que contenham Registro/notificação/cadastro junto a ANVISA, conforme requisitos técnicos constantes na Lei Federal n.º 6.360/1976 e demais requisitos técnicos definidos em regulamentação específica da ANVISA.
- **7.2.** Manter a licença sanitária do estabelecimento, fornecida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, vigente, de acordo com as exigências dos órgãos sanitários regulamentadores.
- **7.3.** A entrega deverá conter a quantidade total solicitada pela CONTRATANTE.



- **7.4.** Deverá certificar-se, preliminarmente, de todas as condições exigidas, não sendo levada em consideração qualquer argumentação posterior de desconhecimento.
- **7.5.** Não serão aceitas trocas de marcas dos produtos após a assinatura da Ata de Registro de Preços. Caso ocorra algum problema no fornecimento da indústria e ou distribuidora para entregar a marca licitada, deve—se encaminhar solicitação previa para avaliação do Fiscal e do Gestor da Ata de Registro de Preços.
- **7.6.** Todas as despesas com transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.
- **7.7.** Deverá responsabilizar-se pela entrega dos produtos, respondendo por danos e desaparecimentos e avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou preposto à Contratante e a terceiros, desde que fique comprovada sua culpa ou dolo, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade o acompanhamento realizado pela Contratante, de acordo com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.
- **7.8.** Os produtos deverão ser acondicionados conforme norma do fabricante, devendo garantir proteção durante transporte e estocagem, constar identificação do produto e demais informações exigidas na legislação em vigor e em conformidade com as normas vigentes.
- **7.9.** A empresa deverá entregar, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, **a mesma** marca dos produtos apresentados na proposta.
- **7.10.** Deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8. CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **8.1.** Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
- **8.2.** Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- **8.3.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado.
- **8.4.** Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.
- **8.5.** Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa para a fiel execução do contrato.
- **8.6.** Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição do objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

9. CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO



- **9.1.** Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, após o recebimento DEFINITIVO do objeto, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, acompanhada pela ordem de serviços (quando houver), devidamente assinada pelo fiscal designado e acompanhada ainda das CND's FGTS, TRABALHISTA e FEDERAL.
 - **9.1.1.** O respectivo pagamento somente será efetuado após efetivo cumprimento das obrigações assumidas decorrentes da contratação, em especial ao art. 55, inciso XIII da Lei Federal nº 8.666/93.
- **9.2.** As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas e seu vencimento ocorrerá em até **30 (trinta) dias** após a data da sua reapresentação.
- **9.3.** Poderá a CONTRATANTE sustar o pagamento de qualquer fatura no caso de inadimplemento da CONTRATADA relativamente à execução do contrato, recaindo sobre a mesma as penalidades previstas na Lei Federal nº 8.666/93.
- **9.4.** Os produtos deverão ser rigorosamente aqueles descritos na Ata de Registro de Preços/Contrato, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.
- **9.5.** O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, bem como a apresentação da Certidão do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, criada pela Lei nº 12.440/2011, após o **RECEBIMENTO DEFINITIVO** do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento.
- 9.6. O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta.
- **9.7.** É obrigatório que conste na Nota Fiscal o detalhamento de todos os impostos incidentes sobre os itens, de forma detalhada.

10.CLÁUSULA DÉCIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1. Em exercícios futuros, correspondentes à vigência do Contrato, a despesa ocorrerá à conta de dotações orçamentárias próprias para atendimento de despesas da mesma natureza.

11.CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **11.1.** Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, pode ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços.
- **11.2.** Cabe ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras resultantes da Ata, assumidas com o Órgão Gerenciador e órgãos participantes.
- **11.3.** As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para o Órgão Gerenciador e órgãos participantes.



- **11.4.** O total de utilização de cada item não pode exceder ao quíntuplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- **11.5.** Após a autorização, pelo órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, o órgão não participante deve efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- **11.6.** Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observados a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços.

12.CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **12.1.** O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4° da Lei 10.520/02, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, e tal suspensão estende-se por toda a Administração Pública direta e indireta da União, Estados, Distrito Federal e dos Municípios, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.
- **12.2.** Reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos no art. 337-F, 337-H, 337-I, 337-J, 337-K, 337-M e 337-N do Decreto-Lei n° 2848/1940.
- **12.3.** Caso a multa não seja paga no prazo previsto no subitem anterior, ela será descontada por ocasião do pagamento posterior a ser efetuado pela CONTRATANTE, sob pena de inscrição em Dívida Ativa.
- **12.4.** A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo, que assegure o contraditório e a ampla defesa, conforme os preceitos legais da Lei nº 8.666/93.

13.CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

- **13.1.** Os preços registrados na presente Ata poderão ser cancelados de pleno direito, nas seguintes situações, além de outras previstas no Edital e em lei:
 - I. No caso do fornecedor classificado recusar-se a atender à convocação para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - II. Na hipótese do detentor de preços registrados descumprir as condições desta Ata de Registro de Preços;
 - III. Na hipótese do detentor de preços registrados recusar-se a firmar Contrato com os participantes do SRP, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável:
 - IV. Na hipótese do detentor de preços registrados não aceitar reduzir os preços registrados quando estes se tornarem superiores aos de mercado;



- V. Nos casos em que o detentor do registro de preços ficar impedido ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração;
- **VI.** E ainda, por razões de interesse público, devidamente fundamentado.
- **13.2.** A comunicação do cancelamento do Registro de Preços, nos casos previstos nesta cláusula, será feita por correspondência com aviso de recebimento ou por meio PRESENCIAL, juntando-se comprovante nos autos do processo que deu origem ao cancelamento.
- **13.3.** No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do fornecedor, a comunicação será feita mediante publicação na Imprensa Oficial, considerando-se cancelado o Registro de Preços a partir de 05 (cinco) dias úteis, contados da publicação.
- **13.4.** Fica assegurado o direito à defesa e ao contraditório nos casos de cancelamento de registro de preços de que trata esta cláusula, sendo oferecido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da ciência do cancelamento, para interposição do recurso.

14.CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- **14.1.** Conforme disposto no inciso II, do art. 11, do Decreto n.º 7.892/2013, será incluído como anexo à Ata de Registro de Preços, o Cadastro de Reserva composto por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao registrado pelo licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.
- **14.2.** Na fase de Homologação, após verificado pelo sistema se há fornecedores aptos ao Cadastro de Reserva, a autoridade competente informará, via sistema, data/hora do fim do Cadastro de Reserva (prazo mínimo de 24hs) e convocará as licitantes.
- **14.3.** O sistema enviará um e-mail às licitantes com propostas NÃO RECUSADAS para que elas possam aderir ao cadastro de reserva pelo preço do primeiro colocado.
- **14.4.** O e-mail deverá conter, além da identificação da licitação/item, a quantidade que será fornecida pela empresa (obtida da proposta do fornecedor), o preço e a data/hora fim do cadastro de reserva.
- **14.5.** As licitantes convocadas registrarão o interesse de fazer parte do cadastro de reserva para o fornecimento do objeto, ao mesmo preço do vencedor do certame.
- **14.6.** As propostas em desconformidade com as exigências deste edital ou com preços unitários diferentes da proposta vencedora serão desconsideradas.
- **14.7.** Compete exclusivamente ao licitante acompanhar a convocação no sistema eletrônico e registrar sua intenção de participar do cadastro de reserva dentro do prazo concedido pela autoridade competente, sob pena de não participação do procedimento.
- **14.8.** A gestão do cadastro de reserva será feita pela autoridade competente e o referido cadastro poderá ser visualizado pelo cidadão na consulta pública de visualização da Ata de Registro de Preços.

15.CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA REVISÃO DO PREÇO REGISTRADO



- **15.1.** O preço registrado poderá ser revisto, a pedido da CONTRATADA ou por iniciativa da CONTRATANTE, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato superveniente que eleve os preços.
- **15.2.** Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão Gerenciador convocará a CONTRATADA para negociar a redução dos preços registrados aos valores praticados pelo mercado.
 - **15.2.1.** A CONTRATADA que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.
- **15.3.** A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.
- **15.4.** Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e a CONTRATADA não puder cumprir a ata de registro de preços, é facultado a CONTRATADA requerer, antes do pedido de fornecimento, a revisão do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação relevante nos preços praticados no mercado.
 - **15.4.1.** A iniciativa e o encargo da demonstração do desequilíbrio econômico-financeiro será da CONTRATADA, cabendo ao GERENCIADOR DA ATA a análise e deliberação a respeito do pedido.
 - **15.4.2.** Se a CONTRATADA não comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro e a existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pelo GERENCIADOR DA ATA e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na Ata de Registro de Preços, sob pena de cancelamento do registro do preço da CONTRATADA e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.
 - **15.4.3.** Na hipótese do cancelamento do Registro do preço da CONTRATADA, o GERENCIADOR DA ATA poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo preço registrado na Ata de Registro de Preços.
 - **15.4.4.** Comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da Ata, o ÓRGÃO GERENCIADOR poderá efetuar a revisão do preço registrado no valor pleiteado pela CONTRATADA, caso este esteja de acordo com os valores praticados pelo mercado, ou apresentar contraproposta de preço, compatível com o vigente no mercado e nunca superior ao valor máximo estipulado no Edital da licitação, para a garantia do equilíbrio econômico-financeiro.
 - **15.4.5.** Caso não aceite a contraproposta de preço apresentada pelo GERENCIADOR DA ATA, a CONTRATADA será liberada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.
- **15.5.** Liberado a CONTRATADA, o GERENCIADOR DA ATA poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo valor da contraproposta apresentada pela Administração.
- **15.6.** Não havendo êxito nas negociações, o ÓRGÃO GERENCIADOR deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.



16.CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- **16.1.** A presente Ata de Registro de Preços será encaminhada através de correio eletrônico, para o endereço de e-mail disponibilizado pelo licitante na fase de habilitação, competindo ao Contratado a **impressão e assinatura do instrumento em 02 (duas) vias**, providenciando a entrega das vias **originais** no Setor Financeiro/Comissão de Licitação da Associação Comunidade **Escola da Escola Municipal de Tempo Integral Eurídice Ferreira de Mello Rua 22, APM 05, S/N, Aureny III CEP: 77.062-072, em Palmas/TO, em até 05 (cinco) dias após o seu recebimento.**
 - **16.2**. A via do instrumento destinada ao Detentor da Ata de Registro de Preços, devidamente assinada pelo Contratante, será disponibilizada por correio eletrônico, na forma do item antecedente, ou para retirada no endereço da Contratante, conforme item 16.1, a partir de 05 (cinco) dias após o protocolo da entrega das vias originais prevista no item anterior.
 - **16.3**. A execução do Contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios de teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei nº 8.666/93, combinado com o inciso XII, do art. 55, do mesmo diploma legal.
 - **16.4.** Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o Edital do **Pregão Eletrônico nº 002/2023** e a proposta da Contratada, conforme estabelece a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, naquilo que não contrariar as presentes disposições.
 - **16.5.** Será permitida a adesão da Ata de Registro de Preços, conforme o Decreto Federal nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas alterações e o Decreto Municipal nº 946, de 14 de janeiro de 2015.
 - **16.6.** Reger-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omisso, pelas disposições constantes na Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e alterada pela Lei complementar nº 147 de 7 de agosto de 2014, Decreto Municipal nº 946/15.

17.CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da cidade de Palmas/TO, para conhecer das questões relacionadas a presente Ata, que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos. Assinam esta Ata, os Signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

18.CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS ASSINATURAS

18.1. Assinam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS **as empresas abaixo discriminadas**, através de seus representantes credenciados no certame e o representante do ÓRGÃO GERENCIADOR.

Palmas-TO,	de	de 2023



Presidente da Associação XXXXXXXX NOMExxxxxxxxxx CONTRATANTE Representante da Empresa______
NOME xxxxxxxxxxxx
FORNECEDOR

ASSINATURAS DOS PARTICIPANTES DA ATA:

Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral Eurídice Ferreira de Mello



2	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Lucas Ruan Araújo Alves
3	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Aurélio Buarque de Holanda
4	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Estevão de Castro
5	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Maria Júlia Amorim Soares Rodrigues
6	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Maria Verônica Alves de Sousa
7	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Rosemir Fernandes
8	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Thiago Barbosa



ANEXO VII

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

TERMO

CELEBRADO

DE

CONTRATO

ENTRE A

ASSOCIAÇÃO

	COMUNIDADE ESCOLA DA ESCÓLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL EURÍDICE FERREIRA DE MELLO E EMPRESA, REFERENTE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.
CONTRATANTE:	ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE ESCOLA DA ACE ou ACCEI
	de direito privado, inscrita no Ministério da Fazenda (CNPJ) sob o nº:
CONTRATADA:	

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTO LEGAL

1.1. O presente Contrato decorre do resultado do **Pregão Eletrônico nº** 002/2023, realizado nos termos da Lei nº 10.520, Decreto nº 10.024/2019, Lei Complementar Federal nº 123/2006 e alterações, Decreto Municipal nº 946, de 14 de janeiro de 2015, e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/1993 e demais normas legais aplicáveis.

As partes acima descritas resolvem celebrar o presente CONTRATO, mediante as cláusulas e

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

condições seguintes:

2.1. O presente contrato tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO, no segundo semestre de 2023.



PARÁGRAFO ÚNICO – DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO-R\$	VALOR TOTALR\$
VALOR TOTAL						

(AS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO CONTRATADO SERÃO INSERIDAS NO MOMENTO DA ASSINATURA DO CONTRATO, COM BASE NA PROPOSTA DA EMPRESA VENCEDORA)

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA LICITAÇÃO

A aquisição consubstanciada no presente Contrato foi objeto de licitação na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços, conforme Edital constante no **Processo nº** _______, a que se vincula este contrato, além de submeter-se, também aos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

4. CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

4.1. O Contrato terá sua vigência a partir da data de sua assinatura até ____ de _____ de 20__.

5. CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES

5.1. DA CONTRATADA:

- **5.1.1.** Garantir a qualidade dos produtos, comprometendo-se a substituí-los, caso não atendam o padrão de qualidade exigido.
- **5.1.2.** Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas nesse Termo de Referência.
- **5.1.3.** Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios no horário, local e prazo estipulado, de acordo com as especificações e demais condições estabelecidas neste Termo.
- **5.1.4.** Substituir às suas expensas, no todo, os produtos em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como aqueles que estejam em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, providenciando a substituição dos mesmos, no prazo de **vinte e quatro (24) horas**, improrrogáveis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente ou via e-mail.



- **5.1.5.** No ato das entregas, que ocorrerão de forma semanal, a Contratada deverá ter um preposto que responda pela mesma, para acompanhar a conferência dos gêneros alimentícios nos quesitos: quantidade e qualidade.
- **5.1.6.** Responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos gêneros alimentícios, frete, carregamento, descarregamento e outros custos decorrentes, direta e indiretamente, do fornecimento do objeto.
- 5.1.7. Entregar os gêneros alimentícios no prazo estipulado, acompanhado da Nota Fiscal com especificação e quantidade rigorosamente idêntica ao discriminado no Termo de Contrato, endereço do Fornecedor, com o número do telefone do serviço de atendimento da empresa.
- **5.1.8.** Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução deste objeto.
- **5.1.9.** Ter, no município de Palmas, uma filial ou Centro de Distribuição que possa atender com eficiência e qualidade todas as demandas da Contratante, no que diz respeito à boa execução do contrato.
- **5.1.10.** Garantir a entrega dos itens, no horário, local e prazo estipulado, bem como nas condições estabelecidas neste termo.
- **5.1.11.** Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.2. DA CONTRATANTE:

- **5.2.1.** Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
- **5.2.2.** Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos produtos fornecidos, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- **5.2.3.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado.
- **5.2.4.** Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.
- **5.2.5.** Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa para a fiel execução do contrato.
- **5.2.6.** Solicitar o reparo, a correção, a remoção, a reconstrução ou a substituição do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.



6. CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

- **6.1.** Os produtos, objeto deste termo, deverão ser entregues (sem ônus de entrega), conforme as solicitações da Unidade de Ensino, no endereço discriminado no Termo de Referência.
- **6.2.** A CONTRATADA deverá atender as solicitações da Unidade de Ensino, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, contados do momento do envio do pedido (requisição) dos produtos e confirmação por e-mail ou contato telefônico.
- **6.3.** O cronograma de entrega dos produtos se dará de forma **SEMANAL**, conforme solicitação da CONTRATANTE.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR

8. CLÁUSULA OITAVA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- **8.1.** Os pagamentos serão efetuados em **até 30 (trinta)** dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, acompanhada pela ordem de serviços (quando houver), devidamente ATESTADA pelo fiscal designado pela CONTRATANTE.
- **8.2.** Os produtos deverão ser, rigorosamente, aqueles descritos no Contrato, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.
- **8.3.** O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, bem como a apresentação da Certidão do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, criada pela Lei nº 12.440/2011, após o **RECEBIMENTO DEFINITIVO** do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento.
- **8.4.** O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e no Contrato.
- **8.5.** É obrigatório que conste na respectiva Nota Fiscal o detalhamento de todos os impostos incidentes sobre os itens, de forma detalhada.

9. CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTAMENTO

- **9.1.** Não haverá reajuste de preços durante a vigência deste contrato, salvo nas hipóteses previstas no art. 65 e seguintes da Lei Federal n° 8.666/93.
- 9.2. O índice a ser utilizado como base para eventuais reajustes será o IGPM/FGV.



10.CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A despesa resultante deste Contrato correrá à conta da seguinte dotação orçamentária:

Fonte: xxxxxxx/xxxxx/xxxxx/xxxxx/xxxxx.
Classificação Orçamentária: xxxxxxx.xxxx.xxxx.xxxx.xxxx.xxx.

Natureza da Despesa: xx.xx.xx.

11.CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES CABÍVEIS E DOS VALORES DAS MULTAS

- 11.1. As penalidades contratuais aplicáveis são:
 - a) Advertência.
 - **b)** Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na entrega do objeto, até o 30° (trigésimo) dia, calculados sobre o valor do contrato.
 - c) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o saldo do Contrato, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto, com a consequente rescisão contratual.
 - **d)** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, no caso da EMPRESA, injustificadamente, desistir do Contrato ou der causa à sua rescisão, bem como nos demais casos de inadimplemento contratual.
 - **e)** Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 2 (dois) anos.
 - f) Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação, facultado ao contratado o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.
- **11.2.** Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.
- **11.3.** O Contratado que atrasar a entrega do objeto ou inadimplir o contrato incorrerá nas penalidades administrativas previstas no art. 86 da Lei nº 8.666/93 e art. 7º da Lei nº 10.520/02.
- **11.4.** A multa moratória, quando cabível, será da ordem de 1% (um por cento) ao dia, até chegar o limite de 10% (dez por cento), incidente sobre o valor da parte inadimplida.
- **11.5.** A multa por inadimplemento, total ou parcial do contrato, será da ordem de 20% (vinte por cento), incidente sobre o valor da parte inadimplida.



- **11.6.** A aplicação das multas não afasta as demais penalidades, a seguir tipificadas:
- a) Não celebra o contrato: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
- b) Deixar de entregar a documentação: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
- c) Apresentar a documentação falsa: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
- d) Atraso na execução do objeto: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
- e) Não mantiver a proposta: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
 - f) Falhar na execução do contrato: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
 - **g)** Fraudar a execução do contrato: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
 - h) Comportar-se de modo inidôneo: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
 - i) Cometer fraude fiscal: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos
 - j) Declaração de Inidoneidade.
- **11.7.** De qualquer sanção imposta, o Fornecedor poderá, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da intimação do ato, oferecer recurso, devidamente fundamentado.
- **11.8.** As multas previstas no item anterior são independentes e serão aplicadas cumulativamente.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS CASOS DE RESCISÃO

- **12.1.** O Contrato poderá ser rescindido na forma e na ocorrência das hipóteses dos Artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.
- **12.2.** Nos casos de rescisão, previstos nos incisos I a VI do art. 78 da Lei 8.666/93, se sujeita a contratada ao pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

13.1. A Contratante promoverá a publicação resumida do presente instrumento de contrato na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, no prazo de até 20 (vinte) dias após sua assinatura, conforme dispõe o art. 61 da Lei nº 8.666/93:

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DA FISCALIZAÇÃO

- **14.1.** A fiscalização da execução do contrato será exercida por servidor, sendo titular e suplente, nomeado para esta finalidade.
- **14.2.** A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA.
- **14.3.** No desempenho de suas atividades é assegurado ao fiscal de contrato o direito de verificar a perfeita execução do presente, ajuste em todos os termos e condições, acompanhamento da execução dos produtos entregues e o apontamento de irregularidades, caso verificadas.



14.4. A fiscalização não eximirá nem reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da Contratada sobre eventuais faltas que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

15.CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- **15.1.** Como condição para o pagamento, a Contratada deverá se encontrar nas mesmas condições requeridas na fase de habilitação, bem assim para o recebimento dos pagamentos relativos aos produtos entregues e aceitos.
- **15.2.** As alterações contratuais obedecerão aos dispositivos constantes do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.
- **15.3.** Todas as alterações que se fizerem necessárias serão por intermédio de lavratura de termo aditivo ou apostilamento ao presente contrato administrativo.
- **15.4.** Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 8.666/93 e a Lei 10.520/02 no que não colidir com a primeira e as demais normais aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

- **16.1.** Fica eleito o foro da Capital do Estado do Tocantins Vara da Fazenda Pública, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.
- **16.2.** E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais foram lidas e assinadas pelas partes **CONTRATANTES**, na presença de duas testemunhas.

Palmas-TO, de	e de 2023
---------------	-----------



TESTEMUNHAS:						
1						
CPF Nº						
2						
CPF Nº						